

DOMAINE DE CHEVALIER



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

DOMAINE DE CHEVALIER

Situé à Léognan, capitale des Graves, le Domaine de Chevalier est d'origine très ancienne. Il est représenté en 1783 sur la carte de Pierre de Belleyrne, l'ingénieur géographe de Louis XVI. En 1983, la propriété est acquise par la famille Bernard, leader français des eaux de vie et important négociant en grand vin de Bordeaux. Elle est gérée depuis lors par Olivier Bernard entouré de son équipe. Sous son égide se perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection qui depuis 140 ans signe la production de ce cru d'excellence.

Le Domaine de Chevalier rouge, produit phare de l'appellation Pessac-Léognan, appartient à l'élite des Grands Crus Classés de Bordeaux.

Le Domaine de Chevalier blanc est reconnu comme l'un des plus grands vins blancs secs du monde.

DOMAINE DE CHEVALIER VIGNOBLE ET VINIFICATION

Appellation : Pessac-Léognan

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

Vin rouge 45 ha – grand vin 100 000 bouteilles

Vin blanc 5 ha – grand vin 18 000 bouteilles

BLANC

Vendanges : manuelles en cagettes

3 à 5 sélections, au gré de la maturité. Débourage et fermentation en barrique.

Vinification : fermentation directe en barrique, élevage du grand vin 18 mois en barrique (1/3 bois neuf), avec bâtonnage des lies.

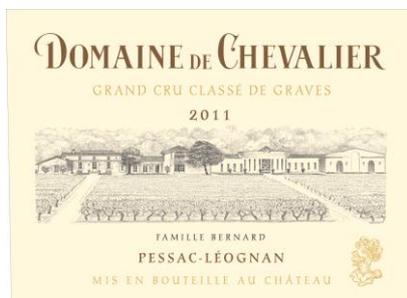
ROUGE

Vendanges : manuelles en cagettes, tri méticuleux à la vigne, puis au chai avant et après éraflage

Vinification : Deux cuiviers dont l'un équipé de petites « cuves tulipes » en béton (depuis 2013), pour accroître la sélection parcelle, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

Elevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois, bâtonnage des lies durant les 4 premiers mois.

Second Vin : Esprit de Chevalier



DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2011

75 % SAUVIGNON - 25 % SEMILLON

ALC 14° ; **RENDEMENT** : 37 HECTOLITRES/HECTARE

DOMAINE DE CHEVALIER 2011

UNE METEO PARADOXALE,
UN TRES BEAU MILLESIME DE BLANC

Ce millésime 2011 fut précocement très chaud, et marqué par la grande sécheresse qu'a subie notre région atlantique jusqu'à la mi-juillet...

Le plein été au printemps... finit par bloquer la vigne... Notre vignoble au sol de graves profondes subit sécheresse et chaleur printanière privant partiellement le sous-sol de ressources hydriques....

Puis, temps frais et humide jusqu'à fin août... **Le printemps en été...** paradoxalement bénéfique au déblocage de la vigne et à la maturité des raisins ! **Ces conditions, « à l'envers »** ont affecté le rendement. Heureusement en septembre l'été revint en force favorisant maturation et concentration. **La récolte a été faible mais heureusement de belle qualité.**

LES VENDANGES ont commencé 15 jours en avance : les **BLANCS SECS** du 23 août au 9 septembre les **ROUGES** du 13 au 30 septembre.

Grande réussite de nos Blancs Secs : purs, très aromatiques à la chair fine et soyeuse, longs et rayonnants. De surcroît la fraîcheur est là, garante du plaisir, de l'équilibre et de la longévité de nos vins.

Plus que jamais la **qualité de ce millésime était à l'image du vigneron, attentif et d'un vignoble parfaitement entretenu** où la sensibilité du terroir est respectée. Nous avons dû plus que d'habitude, **sélectionner, choisir, trier, décider, séparer...** Bons choix viticoles, vendanges chirurgicales, vinifications adaptées, assemblages subtils auront été les ingrédients impératifs de la réussite de ce millésime...

UN VRAI « MILLESIME DE VIGNERON ».

DEGUSTATION :

Belle teinte or pâle pleine de vivacité.

Nex franc, intense et complexe. Le fruit frais domine avec des notes d'agrumes et de pêche de vigne. Délicates notes minérales, mentholées et fumées. En bouche, c'est un vin tendu par l'acidité du fruit et du sol graveleux, superbement fruité.

Sa grande richesse palpable, laisse une impression de douceur délicate dans un contexte fruité de grande fraîcheur.

Ce vin est très précis, juste, droit et équilibré.

Grande pureté et grande classe.



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD

DOMAINE DE CHEVALIER 33 850 LEOGNAN – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM