

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. Déboubage 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

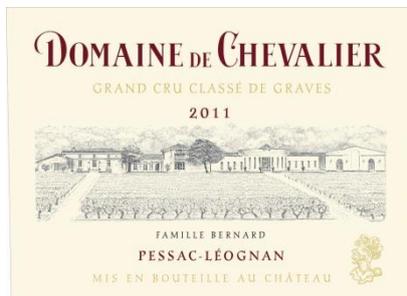
Vendanges : manuelles en cagettes, tri

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 parcellaire, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

Élevage 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 ROUGE 2011

65% CABERNET SAUVIGNON - 30% MERLOT - 5% PETIT VERDOT
ALC 13,5° 30 HECTOLITRES/HECTARE

2011

**FINALEMENT, UNE TRÈS BELLE QUALITÉ...
MALGRÉ UNE MÉTÉO PARADOXALE.**

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 :
Blancs Secs du 23 août au 9 septembre
Rouges du 13 au 30 septembre.**

Ces conditions particulières ont engendré **une très belle expression des Rouges** : fruités, de bonne structure souple et soyeuse, ils arborent leur grande classe et leur typicité. 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 :

Couleur foncée, profonde et brillante.

Nœz intense, net et expressif, dévoilant des fruits rouges et noirs bien mûrs accompagnés de notes plus complexes traduisant la grande origine : épices finement poivrées, cuir frais, fraîcheur mentholée et légèrement fumée (sols de graves).

En bouche, attaque délicate et soyeuse, suivie d'une structure riche, de tanins fins de grande race, rayonnants d'énergie et bien enrobés dans le charnu du vin. Très belle concentration mise en valeur par une fraîcheur traduisant la maturité, l'équilibre acide et le grand respect du fruit. Grande finale fruitée.

Vin authentique et de 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