

# 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 Belleyme, 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 60 ha (en 2021)

Vin blanc 7 ha (en 2021)

## 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.

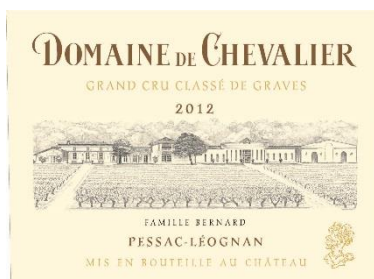
## ROUGE

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

Vinification : Quatre cuiviers : cuvier inox, cuves tulipe en béton, cuvier bois, et cuves acier.

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 BLANC 2012

76 % SAUVIGNON – 24 % SEMILLON

Alc 14 °

MISE EN BOUTEILLE LE 16/05/14

### LA BONNE SURPRISE DU MILLESIME 2012

Grand millésime de Blancs secs

Rouges de très bonne qualité

Printemps pluvieux bienvenu après deux années de sécheresse. Les inconvénients liés à cette pluviométrie (risques de maladies) ont été bien maîtrisés grâce aux moyens préventifs mis en œuvre par la stratégie technique. La floraison échelonnée a nécessité d'importantes interventions "en vert" en juillet et août, d'où une **bonne homogénéité finale**.

Après juillet hésitant mais peu arrosé, un été superbe. La croissance s'arrête début août et la maturation (début août à octobre) bénéficie de conditions (ensoleillement, chaleur) exceptionnelles sans eau. **Conséquence: état sanitaire impeccable, richesse en sucres, excellente acidité (terroir) et pellicules chargées en polyphénols pour les rouges.**

Les blancs de l'ensemble sont vendangés par tries manuelles entre 12 septembre et 5 octobre. Les conditions optimales de maturité et température ont donné des lots somptueux, fermentés majoritairement en barrique. Caractérisés par : **rondeur, fraîcheur, intensité aromatique, puissance et vivacité...** L'élevage sur lies fines leur conférant finesse, précision et élégance. Ces lots permettent des assemblages de très grande qualité :

GRAND MILLESIME DE VIN BLANC SEC

**VENDANGES : DU 12 SEPTEMBRE AU 05 OCTOBRE 2012**  
seulement le matin (fraîcheur et potentiel aromatique)

### DEGUSTATION :

Belle teinte or pâle pleine de vivacité.

Nez très net, intense et complexe. Le fruit frais domine avec des notes d'agrumes, de pêche de vigne, d'ananas frais et de fleur d'acacia. Les notes minérales mentholées et fumées s'expriment délicatement.

En bouche, le vin est plein, onctueux, dirigé avec droiture par l'acidité du fruit et du sol graveleux. Superbement fruité.

La grande richesse de ce vin est pulpeuse, laissant une impression de douceur sucrosée et délicate, balancée par l'acidité dans une grande fraîcheur.

Ce vin est très long, 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**