

# 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 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.

Débourbage 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

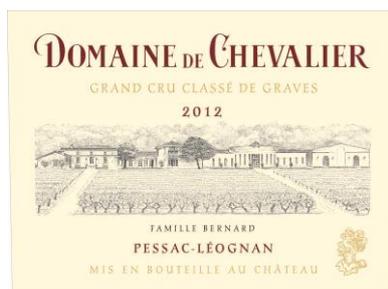
Vendanges : manuelles en cagettes, tri

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.

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 2012

65 % CABERNET SAUVIGNON – 30 % MERLOT  
5 % PETIT VERDOT

Alc 13,5 %

Mise en bouteille : 25 au 27 août 2014

### VENDANGES

**DU 9 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE 2012**

UNE GRANDE REUSSITE

### 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.**

Nos rouges furent vendangés du 9 au 18 octobre. La particularité résidait dans le manque de synchronisation entre les maturités technique (sucres-acides) et phénolique : qualité des tanins et d'arômes étant indispensable pour la réussite d'un millésime de Bordeaux, **il fallait pouvoir attendre longtemps que les peaux s'attendrissent**. Le risque (élevé) de cette attente était le développement de pourriture grise, mais grâce à la qualité de la préparation du vignoble, nous avons vendangé des fruits riches aux tanins aboutis. **Les vinifications ont donné de beaux vins charnus, frais et savoureux, aux tanins mûrs et nobles, bien au-delà de nos espérances : MILLESIME DE FORT BELLE QUALITE EN ROUGE**

### DEGUSTATION

Couleur très intense.

Nez généreux de fruits rouges et noirs et d'épices légèrement poivrées. Des notes minérales mentholées accentuent la fraîcheur.

Attaque suave, fruitée, fraîche et large. Milieu de bouche plein et charnu dégageant une intense saveur fruitée. Les tanins, structurants, sont mûrs et de nature assez souple. Ils enveloppent le vin du début à la fin de la dégustation sans occulter la finesse et la complexité. L'acidité est partout, sans dépasser. Elle rehausse les saveurs, excite les papilles et évite toute lourdeur.

Très belle finale concentrée et racée. Vin de grande classe.



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD

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