



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 Belley, 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.

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 parcellaire, 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 2014

A.O.C. : PESSAC-LEOIGNAN
75 % SAUVIGNON – 25 % SÉMILLON
Alc : 13,5 % vol.

Mise en bouteille : 15 avril 2016

VENDANGES BLANC :

**Début des sauvignons le 10/09,
fin des sémillons le 26/09**

UN MAGNIFIQUE ÉTÉ INDIEN POUR UN GRAND MILLÉSIME 2014 !

A partir du 27 août, 60 jours de grand beau temps ont permis un retournement de situation salutaire apportant semaine après semaine une maturité complète de nos différents cépages. Une grande richesse de fruit combinée à un très bon niveau d'acidité (stigmata d'un été plutôt frais), a assuré la grande réussite de 2014 !

LES ÉTAPES CLIMATIQUES DU MILLÉSIME :

- **Printemps précoce**, sortie de fleur début juin dans d'excellentes conditions
- **Été tempéré orageux et humide jusqu'à fin août** : la vigne pousse et la maturité est retardée. Ces conditions particulières imposent un **travail soutenu des vigneron** pour la valorisation et la protection du vignoble..
- Fort heureusement, les **derniers jours d'août voient s'installer une climatologie estivale... jusqu'à fin octobre**. Ce soleil radieux accompagné de vents secs concentre les fruits. Les nuits fraîches favorisent une bonne maturité.
- Les différents cépages atteignent alors un **niveau optimal de maturité**.

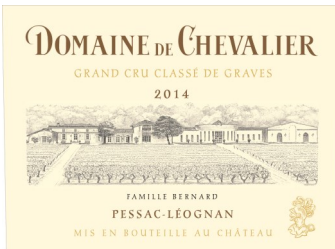
DÉGUSTATION

Le vin est marqué d'une superbe fraîcheur associée à une grande richesse.

Pure et vive onctuosité !

Le fruité est intense. Les notes classiques d'agrumes sont pondérées d'un exotisme délicat et d'une minéralité marquée.

La classe et l'élégance de ce vin laissent entrevoir son grand potentiel...



PROPRIÉTAIRE : SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR—GÉRANT : OLIVIER BERNARD

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