

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 Belleyne, 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 55 ha – grand vin 100 000 bouteilles

Vin blanc 5 ha – grand vin 18 000 bouteilles

BLANC

Vendanges : manuelles en cassettes

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 cassettes, tri méticuleux à la

vigne, puis au chai avant et après éraflage

Vinification : Trois cuiviers (cuves inox, cuves tulipes en béton, cuves bois) pour optimiser 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



2015



DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

2015

PESSAC-LÉOGNAN

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

S.C. DOMAINE DE CHEVALIER - FAMILLE BERNARD

PROPRIÉTAIRE À LÉOGNAN - BORDEAUX - FRANCE

olivierbernard@domainechevalier.com

www.domainechevalier.com

CABERNET SAUVIGNON 55 % MERLOT 35 % CABERNET FRANC 5 % PETIT VERDOT 5 %

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU



DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

2015



FAMILLE BERNARD

PESSAC-LÉOGNAN

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

DOMAINE DE CHEVALIER

ROUGE 2015

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

55 % CABERNET SAUVIGNON – 35 % MERLOT

5 % CABERNET FRANC - 5 % PETIT VERDOT

Alc : 13,5 % vol.

VENDANGES (ROUGE) : Du 25 sept. au 15 octobre

Mise en en bouteille : Juin 2017

**2015, ANNÉE SÈCHE ET ENSOLEILLÉE
GRANDE QUALITÉ, EN ROUGE ET EN BLANC**

- Printemps très sec avec une superbe floraison fin mai-début juin. Espoir d'une belle récolte...(en quantité)

- Été sec et ensoleillé, coupures orageuses. La Sècheresse se poursuit et devient inquiétante en juillet, suivie de stress hydrique. Heureusement, en août, de bons orages peu violents et bienfaiteurs, arrosent et débloquent la vigne. Véraison précoce et régulière, de tous les cépages. Bonne homogénéité. Les équilibres progressent vite, les vendanges s'annoncent précoces... Mais on doit attendre un peu pour cibler au mieux les grands aromes des blancs et pour affiner les tanins des rouges. Finalement nous vendangeons aux dates normales.

Vendanges en rouge :

Le beau temps constant, favorise une maturité complète des cépages rouges qui affinent leurs tanins à souhait. Les dates de vendanges sont choisies très précisément, sur mesure à la dégustation des baies.

Début des merlots le 23/09, des petits verdots le 2/10, des cabernets francs le 5/10 et des cabernets sauvignons le 6/10. Fin des vendanges le 15/10.

Tous les cépages ont de belles grappes bien saines, mais de petite taille, avec de petites baies. Les peaux sont épaisses (stigmates de la dure sécheresse d'avril à juillet). Cela explique en grande partie les petits rendements.

Néanmoins, la qualité est excellente pour chaque cépage. Les raisins sont riches et équilibrés par de magnifiques acidités. Les grands sols de graves ont grandement contribué à cette belle fraîcheur.

DÉGUSTATION

Robe rouge foncé intense.

Nez d'une grande fraîcheur, charmeur et attrayant.

En bouche, l'attaque est soyeuse, gourmande et laisse place à une chair fruitée exquise enrobant une structure très dense mais sans agressivité.

Le vin est fin, complexe et très élégant, accompagné d'une belle fraîcheur minérale.

On retrouve la qualité soyeuse et charnue du 2009 associée à la superbe structure du 2005 !



PROPRIÉTAIRE : SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR—GÉRANT : OLIVIER BERNARD

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