

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 6 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 tri manuel sur grappes au chai et tri optique des baies après éraflage.

Vinification : Trois cuiviers (cuves inox, cuves tulipes en béton, et cuves bois) pour optimiser la sélection parcelle, 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



2017



DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2017

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

VENDANGES BLANC :

SAUVIGNON: 31 AOÛT AU 7 SEPTEMBRE

SÉMILLON: DU 8 AU 18 SEPTEMBRE

MISE EN BOUTEILLE : MAI 2019

Bouchon Technologique Diam 30

70 % SAUVIGNON – 30 % SÉMILLON

Alc : 13,5 % vol.

2017

Les gelées de fin avril (particulièrement celle du 27) ont finalement réduit de façon inégale notre récolte. Certaines zones furent ravagées et, heureusement, d'autres ont été épargnées, tel le plateau historique devant le Domaine. Ces dernières ont bénéficié d'une maturité précoce et d'un rendement correct.

Une floraison très précoce du 15 au 22 mai, suivie d'un mois de juin exceptionnellement chaud et ensoleillé.

La météo des mois de juillet et août a permis de conserver de la fraîcheur.

Tous les cépages ont mûri précocement. Toutes les vendanges se sont finies tôt, en septembre.

DÉGUSTATION

Robe cristalline, or pale aux reflets verts.

Nez très pur, intense et complexe. Pêche de vigne, abricot, mangue.

Les fleurs blanches sont bien présentes : acacia, sureau, aubépine et chèvrefeuille. Les épices aussi : cannelle et vanille. Le tout souligné par de belles notes minérales de pierre à fusil.

La bouche est charnue, riche, complexe et délicate, dominée par les saveurs concentrées des fruits blancs et relevées d'épices délicates. La fraîcheur est omniprésente et l'équilibre est idéal. La finale porte longtemps le grand plaisir délivré par ce vin magnifique.



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