



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 Belleye, 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 blanc 7 ha – grand vin 18 000 bouteilles

Vin rouge 60 ha – grand vin 100 000 bouteilles

BLANC

Vendanges : manuelles en cagettes

3 à 5 sélections, au gré de la maturité. Débourage traditionnel par le froid 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 : Quatre cuiviers (cuves acier, cuves inox, cuves tulipes en béton, et 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



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

2018



DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2018

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

VENDANGES BLANC :
5 AU 15 SEPTEMBRE

MISE EN BOUTEILLE : AVRIL 2020
Bouchon Technologique Diam 30

75 % SAUVIGNON – 25 % SÉMILLON
Alc : 14,5 % vol.

2018

LE MILLÉSIME EXCEPTIONNEL

Ce millésime aura été marqué par l'enchaînement de deux saisons climatiques extrêmes, mais complémentaires :

La période pluvieuse de janvier à début juillet

Une année de pluviométrie en seulement 7 mois (!) met à rude épreuve le moral de nos vignerons. Conséquence heureuse, les indispensables réserves en eau dans le sol sont au plus haut.

Et puis vient le miracle...

La période chaude, ensoleillée et sèche de juillet jusqu'à la fin des vendanges

Ces excellentes réserves hydriques furent abondamment exploitées par le vignoble pendant les 4 mois d'un été historiquement lumineux, chaud et sec. Dans nos sols graveleux, la maturité fut idéale : Equilibre quasi parfait entre puissance, concentration record et fraicheur.

DÉGUSTATION

Nez complexe, précis et très raffiné d'arômes de pêche de vigne, d'abricot, de divers fruits exotiques (mangue, litchi..) et de fleurs blanches printanières (aubépine, acacia, chèvrefeuille).

Bouche large, soyeuse, onctueuse, chair fruitée délicate, concentrée et fraîche. Richesse suave et raffinée de saveurs persistantes. Caractère minéral marqué, équilibre entre puissance, tension et fraicheur.

Magnifique finesse en finale. Grand vin et grand potentiel de garde.



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