

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.

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, 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 : L'ESPRIT DE CHEVALIER



2018



DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE 2018

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

VENDANGES (ROUGE) : du 18 sept. au 11 oct.

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

Mise en en bouteille : Septembre 2020

Bouchon technologique Diam 30

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 fraîcheur.

DÉGUSTATION

Teinte brillante, rouge foncée, noire au milieu.

Grand nez ciselé et complexe dominé par un cocktail de fruits rouges et noirs, concentrés et frais. De fines touches épicées, balsamiques et empyreumatiques viennent embellir ce bouquet.

La bouche est immédiatement ample, très raffinée, charnue, dense, concentrée et rayonnante de saveurs exquises rappelant la cerise noire, la mûre, les myrtilles, dans une ambiance délicatement épicée de poivre blanc et de pinède. La fraîcheur et la tension équilibrent cette grande richesse.

Le vin est puissant mais frais, intensément charnu mais délicat...

Ces paradoxes gustatifs sont la signature des plus grandes réussites.

Très 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