



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



2019



DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE 2019

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

VENDANGES (ROUGE) : du 23 sept. au 13 oct.

60 % CABERNET SAUVIGNON - 30 % MERLOT
6 % PETIT VERDOT - 4% CABERNET FRANC

Mise en en bouteille : Juin 2021

Bouchon technologique Diam 30

Alc : 13,5 % vol.

2019

UN MILLÉSIME PARMIS LES PLUS GRANDS

Ce millésime se caractérise notamment par son intensité aromatique, une excellente maturité du fruit, de la densité, de la fraîcheur.

- Printemps humide avec deux attaques du gel (13 avril, 5 mai), contenues grâce aux moyens déployés. Très bonne pousse de la vigne.

- Floraison un peu perturbée par la météo, qui n'empêchera pas un beau volume de récolte.

- Été exceptionnel qui arrive précisément à la date du calendrier, et qui durera du 21 juin au 15 octobre. Nous avons connu deux vagues de grande chaleur (26-27 juin et 22-25 juillet)

- Des précipitations espérées qui arrivent aux moments stratégiques : fin juillet et début août, des pluies conséquentes ont déclenché la véraison. La vigne n'a pas souffert de sécheresse.

- Les excellentes conditions du mois de septembre : un grand beau temps, et à partir du 20, de petites averses qui viennent rééquilibrer le potentiel sucre/acide, parfaire la maturité des peaux et conférer beaucoup de fraîcheur au raisin. Tout cela allant de pair avec des nuits plutôt froides. Cette amplitude thermique est particulièrement bénéfique pour la qualité de maturation du fruit.

DÉGUSTATION

Nez très frais au fruité intense et raffiné de fruits rouges et noirs. Les parfums de cerise noire, mûre et myrtille dominant et sont agrémentés de parfums de pinède, de touches d'épices douces et finement poivrées.

Attaque soyeuse, dense, délicate, gourmande et énergique. Magnifique concentration de finesse. Trame serrée et élégante. Les saveurs sucrosées de fruits bien mûrs sont intenses, salivantes et accompagnées d'une complexité gustative typique de ce cru : Humus, graphite, saveurs balsamiques. Grande fraîcheur d'ensemble, tension magnifique.

Equilibre impeccable et harmonieux entre la douceur et la vivacité.



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