



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 blanc 7 ha – grand vin 18 000 bouteilles

Vin rouge 60 ha – grand vin 100 000 bouteilles

Actuellement en conversion Bio :

Blanc : 2020 - > label en 2023

Rouge : 2021 - > label en 2024

BLANC

Vendanges : manuelles en cagettes

3 à 5 sélections, au gré de la maturité. Débourageage 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 à 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



2020



DÉGUSTATION

Couleur profonde, rouge sombre, noire au milieu, brillante.

Grand nez, intense et bien typé. Expression fleurie principalement sur le fruit. Cerise noire, cassis, myrtille. Epices finement poivrées et vanillées. Aromes de tanins et de terre légèrement tourbée.

En bouche sensation impressionnante de densité, tanins charnus et de puissance contenue. La chair du vin est fine, ferme et très fraîchement fruitée. Les tannins omniprésents, de grande classe, rappellent cette saveur délicate et tourbée des grands millésimes de garde. Le fruit est partout, intensément... Puissance, équilibre, maturité, concentration, longueur, fraîcheur, tension. Tout y est pour un grand millésime de garde.

DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE 2020

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

VENDANGES (ROUGE) : du 11 au 30 septembre

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

Mise en en bouteille : Juin 2022

Bouchon technologique Diam 30

Alc : 14 % vol.

2020

UN MILLÉSIME DE TRÈS GRANDE QUALITÉ

Blancs secs et rouges ont donné de grands vins, concentrés de caractère : savoureux, puissants, structurés, complexes et authentiques.

Malgré la crise du Covid nous avons pu organiser précisément nos travaux viticoles, de la taille aux vendanges, et mener à bien une **récolte de qualité magnifique, pleinement mûrie** par cette année précoce et ensoleillée.

Une **floraison** très avancée, dès la **mi-mai**, nous garantissait des **vendanges** tout aussi précoces.

Le vignoble, **copieusement arrosé au printemps**, a bien résisté à un mois de **juillet chaud et très sec**. **Août, clément et bien ensoleillé**, entrecoupé de bonnes pluies, permettait un cycle de **maturité dans les meilleures conditions**.

En septembre, le grand beau temps sec, aux larges amplitudes thermiques, a mûri totalement les fruits et a concentré tous les cépages. Les matinées fraîches ont été idéales pour préserver la fraîcheur du fruit.

Nous avons vendangé des raisins de grande qualité, mûrs et d'une concentration rarement atteinte. Ce millésime de type « année chaude » mais avec une belle fraîcheur, nous offre des vins riches, puissants, concentrés, soyeux et élégants, en blanc comme en rouge.

Une mention particulière pour le **Domaine de Chevalier rouge** : Concentration, densité, élégance, équilibre et fraîcheur...du haut niveau. Il sera certainement sur le podium des plus belles réussites de l'histoire moderne du Domaine.



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