

DOMAINE DE CHEVALIER



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PRIMEUR BLANC

2021



Nés d'un millésime compliqué : Blancs et Rouges sont malgré tout de grande classe

Ce millésime 2021 au Domaine de Chevalier restera dans les annales pour deux raisons climatiquement opposées :

Une saison climatique et viticole chaotique, fortes gelées et pluies importantes favorisant le mildiou :

Début du printemps, 7 vagues de gelées touchent le vignoble entre le 3 avril et le 3 mai (6-8-12-13-17-19/04 et 3/05) avec des températures jusqu'à -5°C. Les dégâts sont significatifs, particulièrement en Sauternes et Graves. Ensuite un déluge, 320mm de pluies entre mai et juin (dont 100mm sur la fleur 2^{ème} décade de juin...) et pour finir mildiou sur grappe en juillet ! (Particulièrement sensible sur les merlots).

Un véritable entrainement pour l'ensemble de nos vignobles en route (conversion) vers le bio !

Une fin de saison extraordinaire, sous le grand anticyclone, pour la maturité et les vendanges, permettant de signer deux très belles réussites, en Blanc comme en Rouge.

Septembre, le mois des Blancs, clément et très positif assure et accomplit pleinement la maturité des Sauvignons blancs et des Sémillons. Ils gagnent en puissance, en intensité aromatique, en finesse de saveurs tout en gardant une fraîcheur essentielle à leur équilibre.

Octobre, le mois des Rouges, nous gratifie d'un énorme anticyclone, pleinement ensoleillé, venteux, sec et frais. De telles conditions condamnent toute velléité de la pourriture grise et assurent la meilleure des maturités, notamment pour le Cabernet Sauvignon, cépage Roi de notre terroir graveleux.

Olivier Bernard

VIGNOBLE

A.O.C. : PESSAC-LÉOGNAN – GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

Age moyen du vignoble (Grand Vin) : 35 ans

Taille : Guyot double

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

BLANC : 7 hectares / Conversion Bio [label en 2023]

70 % Sauvignon, 30 % Sémillon

ROUGE : 60 hectares Conversion Bio [label en 2024]

63% cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5 % petit verdot, 2 % cab-franc



VENDANGES :

Vendanges manuelles en caquettes

BLANC : 3 à 5 tries (sélections) successives au gré de la maturité

ROUGE : tri à la vigne et sur table avant tri optique

VINIFICATION-ÉLEVAGE :

BLANC : Pressurage lent durant 3 H.

Débourbage et fermentation alcoolique en barrique

Élevage en barrique : 18 mois avec bâtonnage des lies

Barriques neuves : 35 %

ROUGE : Mise en cuve thermorégulée par gravité → fermentation Alc.

Pigeage manuel

Temps de cuvaison : 3 semaines environ. Temp. 30 ° max.

Quatre cuivres (cuves acier, inox, cuves tulipes en béton, et cuves bois) pour optimiser la sélection parcelle, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

Fermentation+élevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies) Barriques neuves : 35 %



75 % SAUVIGNON – 25 % SÉMILLON

Alc. 13,5 %Vol. - Rendement (blanc) : 40 hls/ha

VENDANGES (BLANC) :

Du 13 au 23 septembre

DÉGUSTATION

Couleur vive, or pale aux reflets vert amande.

Nez de grande fraîcheur, très pur, vif, raffiné et complexe. Les arômes fruités se partagent entre zestes d'agrumes et fruits frais à chair blanche, mûrs mais sans excès. La pêche de vigne s'exprime pleinement. Coté fleurs blanche, l'aubépine, le tilleul et la fleur d'acacia, ne sont pas en manque. Ce bouquet, racé et séduisant, laisse paraître des fragrances minérales et salines, quartz, pierre à fusil, signature de nos sols graveleux.

La bouche est de grande classe juteuse, dense, suave, soyeuse et très délicate. La superbe tension acide structure parfaitement ce vin et lui confère une grande fraîcheur. La pureté des saveurs fait briller une finale de grande élégance. Équilibre impeccable, style classique.