

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 Belley, 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

Encépagement :

Blanc : sauvignon 70 % / sémillon 30 %

Rouge : cabernet-sauvignon 63% / merlot 30%

Petit verdot : 5 % / cabernet franc 2%

Vin blanc 7 ha – grand vin 18 000 bouteilles

Vin rouge 60 ha – grand vin 100 000 bouteilles

BLANC

Vendanges : manuelles en cassettes

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 cassettes, 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 : L'Esprit de Chevalier



2020



DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2020

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

VENDANGES BLANC :

DU 25 AOÛT AU 4 SEPTEMBRE

MISE EN BOUTEILLE : Juin 2022

Bouchon Technologique Diam 30

75 % SAUVIGNON – 25 % SÉMILLON

Alc : 13,5 % vol.

UN MILLÉSIME DE TRÈS GRAND QUALITÉ

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 **mi-mai**, nous promettait des **vendanges** 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 et concentré totalement les fruits avec des matinées fraîches idéales pour préserver l'éclat du fruit.

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

DÉGUSTATION

Couleur or pâle aux reflets vifs.

Nez intensément fruité et finement fleuri avec beaucoup de fraîcheur. Pêche de vigne, mangue, abricot, badiane, dans un bouquet de fleur d'aubépine et d'acacia et de chèvrefeuille. Bouche dense, généreuse, gourmande, vive, au touché soyeux. Chair raffinée, mûre et très délicate. Longue finale élégante et de grande finesse.

L'acidité est bien présente, sans faiblesse, et équilibre bien le haut niveau de concentration de ce vin.



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