

DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Situé à Léognan, capitale des Graves, le Domaine de Chevalier est d'origine très ancienne. Dès 1783, il figure sur la carte de Pierre de Belleyrne, 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

VIGNOBLE & VINIFICATION

En conversion Bio

Blanc : Certification en cours
Rouge : Certification en cours

Sols

Graves sur sous-sol argilo-graveleux

son équipe. Sous son égide, se perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection, qui depuis 150 ans signe la production de ce cru d'excellence.

Le Domaine de Chevalier rouge est l'un des fleurons des Grands Crus Classés de Bordeaux.

Le Domaine de Chevalier blanc est reconnu comme l'un des plus grands vins blancs secs du monde.

Appellation

Pessac-Léognan

Second Vin

L'ESPRIT DE CHEVALIER

ROUGE

Surface **60 ha**

Encépagement

Cabernet sauvignon 63%
Merlot 30% Petit verdot 5%
Cabernet franc 2%

Vendanges

Manuelles en cagettes, tri méticuleux à la vigne, puis tri manuel sur grappe au chai et tri optique ou densimétrique (des baies après éraflage).

Vinification

Quatre cuivres pour optimiser la sélection parcellaire, parfaite l'extraction et affiner l'assemblage: cuves inox, cuves en béton (forme tulipe et forme cubique), cuves bois.

Elevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois

BLANC

Surface **7 ha**

Encépagement

Sauvignon 70%
Sémillon 30%

Vendanges

Manuelles en cagettes
3 à 5 sélections au gré de la maturité.

Vinification

Débouillage traditionnel par le froid en barrique et fermentation directe en barrique.

Elevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois

GRAND MILLÉSIME MÉMORABLE

2022

VENDANGES (BLANC) DU 22 AOÛT AU 1^{er} SEPTEMBRE

ASSEMBLAGE 2022: SAUVIGNON BLANC **70%** - SÉMILLON **30%**

MISE EN BOUTEILLE: JUILLET 2024 // BOUCHON TECHNOLOGIQUE.

ALC: **13,5%** VOL.

RENDEMENT: 40 HL/HA

Le climat: Un hiver peu pluvieux (200 mm), plutôt frais avec des gelées jusqu'en mars contribuant à retarder l'éclosion des bourgeons et à protéger la vigne de la gelée de printemps dans la nuit du 4 au 5 avril (-4°C).

Floraison en avance de 10 jours: Mi-avril, beau temps et douceur, la vigne pousse vite, sortie magnifique. une belle floraison vers le 15-20 mai, augurant de vendanges précoces.

Vague de chaleur et grêle de 18 juin: En juin, première vague de fortes chaleurs (40°C sous abri le 18) se concluant le 18 au soir par un orage de grêle. La face ouest des rangs a été touchée. Ce mois fut (le seul) bien arrosé par des averses orageuses.

Juillet chaud et très sec: L'ensemble du mois, très ensoleillé avec une 2^{ème} vague de fortes chaleurs du 10 au 18 (40°C le 18). Arrosage des jeunes plantations. Les vieilles vignes tiennent très bien le coup.

Le mois d'août a aussi été très chaud et sec, **20 jours avec des températures supérieures à 30°C dont une 3^{ème} vague de fortes chaleurs du 1^{er} au 13** (plus de 39°C le 11). Côté précipitations, seules deux significatives : 14mm le 14 et 8mm le 17.

En septembre, le grand beau temps apporte une 4^{ème} vague de chaleur du 11 au 13. Le mois a été ponctué d'une averse de 8mm le 8 et de 20mm en 4 jours à la fin du mois, bénéficiant aux merlots et cabernet sauvignons.

«*Tout est superlatif dans ce millésime, le climat, la sécheresse, le taux de jus, la quantité des baies, l'intensité gustative... mais le terroir frais, les vieilles vignes et nos choix précis ont conféré une magnifique fraîcheur et un super équilibre.*»

Olivier Bernard

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2022 - DÉGUSTATION

Grand nez à dominante fruitée, mais aussi complexe et énergique. Les arômes spécifiques de chaque parcelle sont parfaitement respectés et se retrouvent dans le bouquet.

Les fruits à chair blanche, les parfums de chèvre-feuille et d'acacia se mêlent aux fragrances de fleurs sauvages.

Ce vin est charnu, plein, dense, puissant avec une grande intensité. Cependant la chair est très fine et délicate. C'est la signature d'un grand terroir.

La complexité des saveurs est d'une étonnante fraîcheur pour un millésime au caractère puissant.

Ce sera à coup sûr, un grand Domaine de Chevalier blanc...pour longtemps.



SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

OLIVIER BERNARD

33850 - LÉOGNAN - BORDEAUX - FRANCE

+33 (0)5 56 64 16 16

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM



DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PESSAC-LÉOGNAN

2022

*Ma 40^{ème} vendange
Olivier Bernard*

Cette bouteille porte le N° B8293