

# DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

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 150 ans, signe la production de ce domaine exceptionnel.

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.

## VIGNOBLE & VINIFICATION

### En conversion Bio

Blanc : Certification en 2023  
Rouge : Certification en 2024

### Sols

Graves sur sous-sol argilo-graveleux

### Appellation

Pessac-Léognan

### Second Vin

L'ESPRIT DE CHEVALIER

### ROUGE

**Encépagement 60 ha**

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 suivi d'un tri optique et densimétrique des baies.

### 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 18 mois

### BLANC

**Encépagement 7 ha**

Sauvignon **70%**  
Sémillon **30%**

### Vendanges

**Manuelles en cagettes**.  
3 à 5 sélections, au gré de la maturité. Débourageage traditionnel par le froid et fermentation en barrique.

### Vinification

Débourageage et fermentation directe en barrique

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

NÉS D'UN MILLÉSIME COMPLIQUÉ  
BLANCS ET ROUGES SONT MALGRÉ  
TOUT DE GRANDE CLASSE

# 2021

VENDANGES (BLANC) DU 13 AU 23 SEPTEMBRE

70% SAUVIGNON BLANC - 30% SÉMILLON

RENDEMENT : 40 HL / HA. MISE EN BOUTEILLE : JUILLET 2023

BOUCHON TECHNOLOGIQUE DIAM 30 // ALC : 13,5% VOL.

**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 descendant jusqu'à -5°C. Les dégâts sont significatifs. Ensuite un déluge, 320mm de pluies entre mai et juin (dont 100mm sur la fleur 2<sup>ème</sup> décade de juin...) et pour finir mildiou sur grappe en juillet ! (Particulièrement sensible sur les merlots).

Un véritable entraînement 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*

## DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2021

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. Equilibre impeccable, style classique.

