

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.

Eleveage 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

Eleveage 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 (ROUGE) DU 28 SEPTEMBRE AU 12 OCTOBRE

60% CABERNET SAUVIGNON - 25% MERLOT - 10% PETIT VERDOT - 5% CABERNET FRANC

RENDEMENT : 30 HL / HA. MISE EN BOUTEILLE : JUIN 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^{ème} 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 ROUGE 2021

Robe brillante grenat foncée, noire au milieu. Nez pur, typique et frais de cabernet sauvignon mûr dans un sol graveleux où se mêlent fruits sauvages, plantes et épices : cassis, mûre, myrtille, griotte, menthe poivrée, cèdre, bruyère. Bouche de grande structure onctueuse et fraîche, dense de tanins soyeux, fins et élégants. La part de merlot amène une chair délicate et fruitée. Le cabernet franc assure raffinement et élégance et le petit verdot libère son énergie fruitée et épicée. Finale de classe ou apparaissent les saveurs de graphite et de réglisse. Le cabernet-sauvignon sublime cet assemblage et assure un grand vin de garde, plein de fraîcheur.



SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

OLIVIER BERNARD

33850 LÉOGNAN · BORDEAUX · FRANCE

+33 (0)5 56 64 16 16

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

