

# L'ESPRIT DE CHEVALIER

## SECOND VIN DU 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 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.

Depuis lors, sous l'égide d'Olivier Bernard, se perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection, qui depuis 150 ans, signe la production de ce domaine exceptionnel.

### **L'ESPRIT DE CHEVALIER**

C'est grâce à un terroir de haute aptitude viticole, mais aussi à une approche très sélective, que le Domaine de Chevalier est reconnu pour

sa capacité à produire des grands vins, y compris dans les petits millésimes.

\*

Né en 1989, le deuxième vin, baptisé « l'Esprit de Chevalier », est la concrétisation de cette démarche.

Lors des assemblages de la propriété, il intègre principalement la récolte issue des jeunes vignes ainsi que les cuvées qui n'ont pas tout à fait la structure et la précision du Grand vin.

L'Esprit c'est également une façon de faire un vin : il porte l'empreinte et reflète "l'Esprit" du domaine : **puissance et complexité, mais surtout finesse et élégance.**

C'est un vin séduisant, qui s'apprécie plus jeune que le grand vin.

## VIGNOBLE ET VINIFICATION

### EN CONVERSION BIO

### **SOLS :**

Graves sur sous-sol argilo-graveleux

### BLANC

### **ENCÉPAGEMENT 7 Ha**

Sauvignon blanc 70%

Sémillon 30%

### **VENDANGES**

Manuelles en cagettes

3 à 5 sélections au gré de la maturité

### **VINIFICATION**

Débourbage et fermentation en barrique

Elevage en barrique 9 mois

### **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**

Tri méticuleux à la vigne

Puis tri manuel sur grappe, tri optique et densitométrique des baies après éraflage.

### **VINIFICATION**

Cuves inox, béton (tulipes et cubique), et bois.

Elevage en barrique 14 mois

# 2024 PRIMEUR

VENDANGES (ROUGE) : DU 20 SEPTEMBRE AU 8 OCTOBRE

### ASSEMBLAGE 2024 :

**CABERNET SAUVIGNON 60 % - MERLOT 35 % - PETIT VERDOT 5%**

ALC. : 12,4 % VOL. // PH : 3,61 // rendement : 48hl/ha

### ROUGE CLASSIQUE DE STRUCTURE RAFFINÉE

Un hiver humide et doux a laissé place à un printemps précoce, toujours pluvieux mais heureusement sans gelées de printemps. Ces conditions humides ont favorisé une croissance rapide et généreuse de tous les cépages. Evidemment le mildiou a tenté de s'inviter à la fête, mais il fut mal reçu par nos vignerons sur le pied de guerre, échaudés par le millésime 2023. Une belle floraison dans le bon timing et un bel été (juillet - août) sec et suffisamment chaud pour assurer une bonne maturité dans de très bonnes conditions. La pluie est revenue dans la première décade de septembre, mais les blancs, déjà bien mûrs et en vendange, n'ont pas eu le temps d'être affectés.

Pour les rouges, les cépages aux peaux plus résistantes et nos sols bien drainants ont permis d'attendre la maturité phénolique optimale. Des arbitrages très précis au jour le jour et des vendanges par choix jusqu'au 8 octobre ont assuré un haut niveau de qualité avec cependant un taux de sucre plus bas que celui des derniers millésimes. Fruité éclatant, pulpeux d'une chair délicate, côté épicé et minéral, structure tannique raffinée et élégante sont les ingrédients d'un bel assemblage. L'esprit de Chevalier rouge 2024 est d'un grand classicisme mis avantageusement en valeur par les moyens techniques et œnologiques actuels, sans cesse améliorés (qualité des tris, des sélections et des contrôles de vinifications) lui donnant éclat et précision.



### **L'ESPRIT DE CHEVALIER**

### **PRIMEUR ROUGE 2024**

### DÉGUSTATION

Nez intense de petit fruits rouges et noirs et d'humus frais.

En bouche le vin est suave et déjà appréciable. Cependant une structure de belle densité de tanins nobles, donne une impression de bloc fruité, prêt à affronter quelques belles années de cave pour libérer toute sa complexité fidèle au terroir de Chevalier.

Très bon équilibre avec beaucoup de saveurs.



### NOUVELLE

### ÉTIQUETTE

SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

OLIVIER BERNARD

33850 - LÉOGNAN - BORDEAUX - FRANCE

+33 (0)5 56 64 16 16

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM