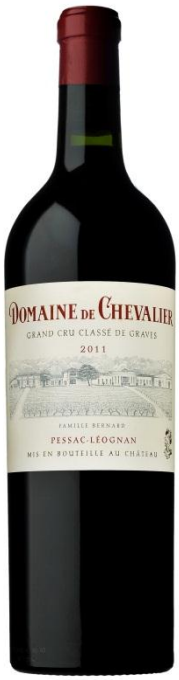
DOMAINE DE CHEVALIER

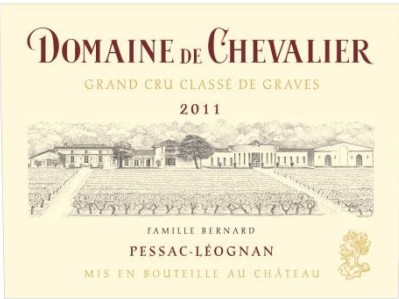
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

DOMAINE DE CHEVALIER 2011

Finalement, une très belle qualité…
Malgré une météo paradoxale.

Comme vous l'avez remarqué dans vos campagnes et sans cesse sur les médias, ce millésime 2011 a été précocement très chaud et fortement marqué par la grande sècheresse qu'a subie notre région atlantique jusqu'à la mi-juillet...**Le plein été au printemps…** qui finit par bloquer la vigne…Notre vignoble au sol de graves profondes a subi de plein fouet la sècheresse et la chaleur printanière privant partiellement le sous-sol des ressources hydriques nécessaires au développement harmonieux de la vigne….. Par la suite s'est installé un temps relativement frais et humide jusqu'à fin août**… Le printemps en été…** qui paradoxalement, sera bénéfique au déblocage de la vigne et à la maturité des raisins ! **Ces conditions, un peu « à l'envers »,** ont affecté le rendement de la vigne, les cabernets sauvignons y ont été les plus sensibles. Fort heureusement **l'été est revenu en force en septembre** favorisant la maturation et la concentration de tous les cépages. **La récolte a été faible** mais **heureusement de belle qualité.**
Les vendanges ont commencé 15 jours en avance : les Blancs Secs du 23 août au 9 septembre et les Rouges du 13 au 30 septembre.
Malgré cette précocité, plus d'un mois de vendanges ciselées et de vinifications subtiles ont été nécessaires pour exprimer le meilleur du fruit et du terroir. D'ores et déjà nous pouvons annoncer **une très belle expression des Rouges** fruités, de bonne structure souple et soyeuse, arborant leur grande classe et leur typicité. De surcroît la fraîcheur est là, garante du plaisir, de l'équilibre et de la longévité de nos vins.
Plus que jamais **la qualité de ce millésime était à l'image du vigneron, attentif et réactif face aux caprices climatiques, et d'un vignoble parfaitement entretenu** où la sensibilité du terroir est respectée, où l'évolution de la vigne est scrupuleusement observée. Nous avons dû plus que d'habitude, **sélectionner, choisir, trier, décider, séparer**…. Nos bons choix viticoles, nos vendanges chirurgicales, nos vinifications adaptées et nos assemblages subtils auront été les ingrédients déterminants pour la réussite de ce millésime…
Un vrai millésime de vigneron.





DOMAINE DE CHEVALIER
PRIMEUR ROUGE
2011

65 % CABERNET SAUVIGNON
30 % MERLOT
5 % PETIT VERDOT

13,3 ° - PH : 3,7
RENDEMENT : 30 HL/HECTARE

DEGUSTATION :
Domaine de Chevalier Rouge 2011

Couleur foncée, intense et brillante.
Nez intense, net et expressif, dévoilant des fruits rouges et noirs bien mûrs accompagnés de notes plus complexes traduisant la grande origine : épices finement poivrées, cuir frais, fraicheur mentholée et légèrement fumée (sols de graves).
En bouche, attaque délicate et soyeuse, suivie d'une structure riche de tanins fins de grande race, rayonnants d'énergie et bien enrobés dans le charnu du vin. Très belle concentration mise en valeur par une fraicheur traduisant la maturité, l'équilibre acide et le grand respect du fruit. Grande finale fruitée.
Vin authentique et de grande classe

PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD
ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD
DOMAINE DE CHEVALIER 33 850 LEOGNAN – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM