

DOMAINE DE CHEVALIER 2013

BELLE RÉUSSITE DANS UN MILLÉSIME COMPLIQUÉ

Ce millésime soutiendra largement la réputation du Domaine de Chevalier.

Les conditions climatiques compliquées ont exigé, plus que jamais, **une qualité de travail très précise du vignoble, des vendanges et des vinifications. La gestion de tous les détails et une prise de risques mesurée, ont permis d'exprimer le potentiel de ce grand terroir.**

L'expérience et le respect du fruit ont été les clés de **la réussite d'un très beau vin, en blanc comme en rouge.**

Les étapes climatiques du millésime.

Printemps pluvieux et froid. Floraison tardive et très irrégulière. Rendements diminués.

Superbe été chaud et ensoleillé. La vigne rattrape du retard et fait un bon début de maturité.

Septembre instable et chaud à la fin. Nos vignes sont en très bon état. Les blancs s'apprêtent et les rouges continuent à bien mûrir...

Les vendanges.

Début des vendanges en blanc sec le 17/09 au Clos des Lunes et le 23/09 à Chevalier.

Les Merlots sont cueillis entre le 2/10 et le 5/10.

Les Petits Verdots suivent le 8/10

Les Cabernets Sauvignons tiennent bien, nous commençons le 10 octobre.

Fin des vendanges le 15/10.

Les chiffres: 138 ha vendangés à la main, en cagettes, en 28 jours...

14 ha en Pessac-Léognan blanc vendangés du 23/09 au 30/09 = 42 hl/ha

80 ha en Pessac-Léognan rouge vendangés du 2/10 au 16/10 = 28.4 hl/ha

.....
39 ha en Bordeaux blanc sec vendangés du 17/09 au 4/10 = 23.6 hl/ha

5 ha en Sauternes vendangés du 7/10 au 11/10 = 12.3 hl/ha

Domaine de Chevalier blanc.

Superbes Sauvignons Blancs et beaux Sémillons. Les grands lots de blancs sont purs et **croquants de fruit, aux arômes d'agrumes marqués.** Très bonne tension (acidité).

Degré 13 et pH 3.1. Le vin sera de bonne garde.

Domaine de Chevalier rouge.

Les Merlots surprennent par leur couleur intense. **Volume et rondeur fruitée** en bouche. Bonne densité de tanins.

Les Cabernets Sauvignons sont très beaux et assureront la base du grand vin : **couleur intense, arômes typiques, charnu fruité et croquant, très bonne densité tannique.**

Le Petit Verdot est une grande surprise pour ce millésime : **Haut niveau de couleur, de fruité et de densité tannique.**

L'assemblage: Degré 13 et pH 3.45. le vin sera de bonne garde.