

DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

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 Belleye, 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 140 ans signe la production de ce cru d'excellence.

Le Domaine de Chevalier rouge, produit phare de l'appellation Pessac-Léognan, appartient à l'élite 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 ET VINIFICATION

Appellation : Pessac-Léognan

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

Vin rouge 55 ha – grand vin 100 000 bouteilles

Vin blanc 5 ha – grand vin 18 000 bouteilles

BLANC

Vendanges : manuelles en cagettes

3 à 5 sélections, au gré de la maturité. Débourage et fermentation en barrique.

Vinification : fermentation directe en barrique, élevage du grand vin 18 mois en barrique (1/3 bois neuf), avec bâtonnage des lies.

ROUGE

Vendanges : manuelles en cagettes, tri méticuleux à la vigne, puis au chai avant et après éraflage

Vinification : Trois cuiviers (cuves inox, cuves tulipes en béton, et cuves bois) pour optimiser la sélection parcellaire, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

Elevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois, bâtonnage des lies durant les 4 premiers mois.

Second Vin : Esprit de Chevalier



2015



DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2015

A.O.C. : PESSAC-LÉOGNAN
70 % SAUVIGNON – 30 % SÉMILLON
Alc : 13,5 % vol.

MISE EN BOUTEILLE : JUIN 2017

VENDANGES BLANC : du 7 au 16 septembre

LE MILLÉSIME 2015 ANNÉE SÈCHE ET ENSOLEILLÉE GRANDE QUALITÉ EN BLANC ET EN ROUGE

- Printemps très sec avec une superbe floraison fin mai-début juin. Espoir d'une belle récolte... (en quantité)

- Été sec et ensoleillé, coupures orageuses. La Sècheresse se poursuit et devient inquiétante en juillet, suivie de stress hydrique. Heureusement, en août, de bons orages peu violents et bienfaisants, arrosent et débloquent la vigne. Véraison précoce et régulière, de tous les cépages. Bonne homogénéité. Les équilibres progressent vite, les vendanges s'annoncent précoces... Mais l'on doit attendre un peu pour cibler au mieux les grands aromes des blancs. Finalement nous vendangeons aux dates normales...

VENDANGES EN BLANC

Début des sauvignons blancs le 7/09 et fin des sémillons le 16/09. Vendanges assez compactes en 10 jours. Les sauvignons blancs sont aromatiques frais et puissants de goût. Les sémillons, exceptionnellement précoces, très fins, frais, concentrés et de grande pureté. Vendanges très saines, riches en sucres avec de très belles acidités.

DÉGUSTATION

Nez intense, frais et raffiné de pêche de vigne, de fleur d'acacia et de chèvrefeuille mêlé de notes minérales et fumées (quartz, silice).

Bouche délicatement onctueuse et riche malgré une belle tension acide.

Exquise concentration, énergie et rayonnement du goût croquant de fruit.

Beau volume sans aucune lourdeur.

Grande finale.



PROPRIÉTAIRE : SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR—GÉRANT : OLIVIER BERNARD

DOMAINE DE CHEVALIER 33 850 LÉOGNAN – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM