

DOMAINE DE CHEVALIER



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PRIMEUR BLANC

2018



2018 : Le Millésime exceptionnel

Ce millésime aura été marqué par l'enchaînement de deux saisons climatiques extrêmes, mais complémentaires :

La période pluvieuse de janvier à début juillet

Une année de pluviométrie en seulement 7 mois (!) met à rude épreuve le moral de nos vignerons. Conséquence heureuse, les indispensables réserves en eau dans le sol sont au plus haut.

Et puis vient le miracle...

La période chaude, ensoleillée et sèche de juillet jusqu'à la fin des vendanges

Ces excellentes réserves hydriques furent abondamment exploitées par le vignoble pendant les 4 mois d'un été historiquement lumineux, chaud et sec. Dans nos sols graveleux, la maturité fut idéale : Equilibre quasi parfait entre puissance, concentration record et fraîcheur.

Olivier Bernard

VIGNOBLE

A.O.C. : PESSAC-LÉOGNAN – GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux
Age moyen du vignoble (Grand Vin) : 35 ans
Taille : Guyot double
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha
BLANC : 6 Hectares
70 % Sauvignon, 30 % Sémillon
ROUGE : 55 Hectares
63% cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5 % petit verdot, 2 % cab-franc

VENDANGES :

Vendanges manuelles en cagettes
BLANC: 3 à 5 tries (sélections) successives au gré de la maturité
ROUGE: tri à la vigne et sur table avant tri optique

VINIFICATION-ÉLEVAGE :

BLANC: Pressurage lent durant 3 H.
Débourbage et fermentation alcoolique en barrique
Elevage en barrique : 18 mois avec bâtonnage des lies
Barriques neuves : 35 %
ROUGE: Mise en cuve thermorégulée par gravité → fermentation Alc.
Pigeage manuel
Temps de cuvaison : 3 semaines environ. Temp. 30 ° max.
Quatre cuiviers (cuves acier, inox, cuves tulipes en béton, et cuves bois) pour optimiser la sélection parcellaire, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.
Fermentation+elevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies) Barriques neuves : 35 %

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC, PRIMEUR 2018



75 % SAUVIGNON – 25 % SÉMILLON

Alc.13,5 % Vol.

VENDANGES :

du 31 août au 14 septembre.

COMMENTAIRE

Nez complexe, précis et très raffiné d'arômes de pêche de vigne, d'abricot, de divers fruits exotiques (mangue, litchi..) et de fleurs blanches printanières (aubépine, acacia, chèvrefeuille).

Bouche large, soyeuse, onctueuse, chair fruitée délicate, concentrée et fraîche. Richesse suave et raffinée de saveurs persistantes. Caractère minéral marqué, équilibre entre puissance, tension et fraîcheur.

Magnifique finesse en finale. Grand vin et grand potentiel de garde.