

# DOMAINE DE CHEVALIER



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

**PRIMEUR ROUGE**

**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 caquettes  
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. (4  
cuviers: acier, acier-aluminium, béton tronconiques, et cuves bois)  
Fermentation+elevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies)  
Barriques neuves : 35 %

### DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE, PRIMEUR 2018



65 % CABERNET SAUVIGNON – 30 % MERLOT - 5% PETIT VERDOT  
**Alc.13,5 % Vol.**

### VENDANGES :

**18 septembre au 10 octobre**

### COMMENTAIRE

Teinte brillante, rouge foncée, noire au milieu

Grand nez ciselé et complexe dominé par un cocktail de fruits rouges et noirs, concentrés et frais. De fines touches épicées, balsamiques et empyreumatiques viennent embellir ce bouquet.

La bouche est immédiatement ample, très raffinée, au charnu, dense, concentrée et rayonnante de saveurs exquises rappelant la cerise noire, la mure, les myrtilles, dans une ambiance délicatement épicée de poivre blanc, de pinède. La fraîcheur et la tension équilibrent cette grande richesse.

Le vin est puissant mais frais, intensément charnu mais délicat...

Ces paradoxes gustatifs sont la signature des plus grandes réussites.

Très grand potentiel de garde.