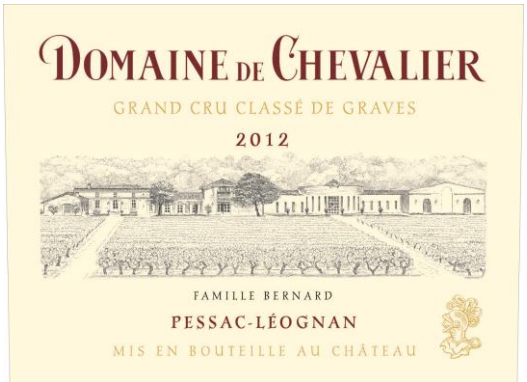
DOMAINE DE CHEVALIER PRIMEUR ROUGE 2012



LA BONNE SURPRISE DU MILLESIME 2012

GRAND MILLESIME DE BLANCS SECS ; ROUGES DE TRES BONNE QUALITE

Printemps pluvieux bienvenu après deux années de sècheresse. Les inconvénients liés à cette pluviométrie (risques de maladies) ont été bien maitrisés grâce aux moyens préventifs mis en œuvre par la stratégie technique. La floraison échelonnée a nécessité d'importantes interventions "en vert" en juillet et août, d'où une bonne homogénéité finale.

Après juillet hésitant mais peu arrosé, un été superbe. La croissance s'arrête début aout et la **maturation** (début aout à octobre) bénéficie de **conditions (ensoleillement, chaleur) exceptionnelles sans eau.** Conséquence: **état sanitaire impeccable**, **richesse en sucres**, **excellente acidité** (terroir), **pellicules chargées en polyphénols** pour les rouges.

Nos rouges furent vendangés du 9 au 18 octobre. La particularité résidait dans le manque de synchronisation entre les maturités technique (sucres-acides) et phénolique : qualité des tanins et d'arômes étant indispensable pour la réussite d'un millésime de Bordeaux, **il fallait pouvoir attendre longtemps que les peaux s'attendrissent**. Le risque (élevé) de cette attente était le développement de pourriture grise, mais grâce à la qualité de la préparation du vignoble, **nous avons vendangé des fruits riches aux tanins aboutis**. Les vinifications ont donné de **beaux vins charnus, frais et savoureux, aux tanins mûrs et nobles, bien au-delà de nos espérances : MILLESIME DE FORT BELLE QUALITE EN ROUGE.**

VIGNOBLE :
A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN – GRAND CRU CLASSE DE GRAVES
Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux
- BLANC : 5 Hectares

70 % Sauvignon, 30 % Sémillon
- ROUGE : 40 Hectares

63% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc
Age moyen du vignoble : 30 ans
Taille : Guyot double
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

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

VINIFICATION :
BLANC: Pressurage lent. Fermentation alcoolique en barrique
Débourbage et fermentation en barrique
Elevage en barrique : 18 mois avec bâtonnage des lies
Barriques neuves : 35 %
ROUGE: Mise en cuve par gravité – Cuves thermorégulées
Pigeage manuel
Temps de cuvaison : 3 semaines
Elevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies)
Barriques neuves : 35 %

DOMAINE DE CHEVALIER PRIMEUR 2012 ROUGE

PESSAC-LEOGNAN

65 % CABERNET SAUVIGNON – 30 % MERLOT – 5 % PETIT VERDOT
ROUGE : 40 HA
13,3 ° ; PH :3,7 ; Rendement : 39 hl/h ; 1/3 barriques neuves

VENDANGES DU 9 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE 2012
UNE GRANDE REUSSITE

DEGUSTATION :
Couleur très intense.
Nez généreux de fruits rouges et noirs et d'épices légèrement poivrées. Des notes minérales mentholées accentuent la fraicheur.
Attaque suave, fruitée, fraiche et large. Milieu de bouche plein et charnu dégageant une intense saveur fruitée. Les tanins structurant sont murs et de nature assez souple. Ils enveloppent le vin du début à la fin de la dégustation sans occulter la finesse et la complexité. L'acidité est partout, sans dépasser. Elle rehausse les saveurs , excite les papilles et évite toute lourdeur.
Très belle finale concentrée, classe et racée.

PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD - ADMINISTRATEUR GERANT : OLIVIER BERNARD
DIRECTEUR ADJOINT : REMI EDANGE - DIRECTEUR TECHNIQUE : THOMAS STONESTREET
CONSULTANTS : DENIS DUBOURDIEU - STEPHANE DERENONCOURT
TEL : + 33 (0)5 56 64 16 16 * OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM