

DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

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 Belleyne, 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, est l'un des fleurons 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 & VINIFICATION

Sols

Graves sur sous-sol argilo-graveleux

ROUGE

Encépagement 60 ha

Cabernet sauvignon **63%**
Merlot **30%** Petit verdot **5%**
Cabernet franc **2%**

Vendanges

Manuelles en cagettes, tri méticuleux à la vigne, puis tri manuel sur grappe au chai et tri optique des baies après éraflage.

Vinification

Quatre cuiviers (cuves inox, cuves tulipes en béton, 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

Appellation

Pessac-Léognan

Second Vin

L'ESPRIT DE CHEVALIER

BLANC

Encépagement 7 ha

Sauvignon **70%**
Sémillon **30%**

Vendanges

Manuelles en cagettes
3 à 5 sélections au gré de la maturité.
Débourbage traditionnel par le froid et fermentation en barrique.

Vinification

Débourbage et fermentation en barrique.

Elevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC PRIMEUR 2025

VENDANGES (BLANC) DU 25 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE

ASSEMBLAGES 2025 : 70% SAUVIGNON BLANC - 30% SÉMILLON

PH: 3,29

RENDEMENT : 38HL / HA.

ALC : **13,5%** VOL.

UN DES GRANDS MILLÉSIMES DE CES DERNIÈRES ANNÉES

Les pluies hivernales ont assuré de bonnes réserves hydriques. Le printemps est doux et sec, sans gelées. La vigne pousse très bien.

Le début du mois de mai est chaud et humide, le vignoble verdit à vue d'œil. A partir du 20 mai, une floraison précoce, homogène et resserrée laisse présager d'un bon potentiel qualitatif.

Dès la mi-juin, s'installe un été chaud et sec. Ces conditions estivales se prolongent en juillet et en août. Les températures dépassent allègrement les 30°C. Les sols sont secs en surface. Les racines profondes des vieilles vignes permettent de puiser les réserves nécessaires à la qualité des leurs grappes.

La période de maturation est excellente : précoce, chaude et lumineuse avec amplitude thermique élevée. Les grappes se gorgent de soleil et évoluent rapidement, tout en gardant leur fraîcheur. Quelques averses rafraîchissantes fin août limitent le stress.

Dès la fin août, sonne l'heure des vendanges pour les sauvignons blancs. Nous pratiquons un choix précis de grappes dorées, uniquement à la fraîcheur matinale. Ce travail d'orfèvre s'achèvera le 6 septembre.

Les rouges prennent le pas le 11 septembre avec les merlots. la fin des cabernets sauvignon fermera le ban le 26 septembre.

Ces excellentes conditions de vendanges sont ponctuées de petites pluies bienfaitrices venant après cet été chaud et bien sec. Nos rendements sont corrects.

La richesse pulpeuse et fruitée, la fraîcheur, la précision et la complexité aromatique signent ce grand millésime 2025. En rouge comme en blanc, modernité et intensité s'expriment avec finesse, énergie et grande classe, mettant en évidence l'élégance légendaire des vins de Chevalier. Grand Millésime.

Olivier Bernard

DÉGUSTATION

Nez fleuri de fragrances de fruits blancs mûrs intenses et riches, dans une ambiance de grande fraîcheur. La mirabelle, la pêche et de fins agrumes forment un bouquet complexe, délicat et attractif. La bouche est ample, riche, intense et très pure. la fraîcheur et la tension gagnent ce vin suave et font pleinement vibrer les saveurs de cet équilibre harmonieux. La richesse raffinée, élégante et intense, dévoile un vin de grande classe.

Ce vin sera exquis à déguster dans sa jeunesse, mais les promesses du temps lui donnent assurément une dimension gustative supérieure.



SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

OLIVIER BERNARD

33850 - LÉOGNAN - BORDEAUX - FRANCE

+33 (0)5 56 64 16 16

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM