

DOMAINE DE CHEVALIER

2019

Grand millésime de soleil

Classique, mûr, élégant et suave

En blanc comme en rouge, le Domaine de Chevalier 2019 est un grand millésime classique avec puissance, fraîcheur et finesse. Le vignoble a bien supporté les deux épisodes de sécheresse (fin juin et fin juillet) et a bénéficié de deux périodes de pluies bienfaitrices (fin juillet et fin septembre).

Les qualités fondamentales du terroir du Domaine de Chevalier, ses vieilles vignes profondément enracinées, nos méthodes très précises de viticulture parcellaire, majoritairement en bio et biodynamie, donnent une dimension supérieure à l'expression naturelle de nos vins. En blanc comme en rouge, ils sont éclatants de fruit, d'énergie, de complexité d'élégance et de fraîcheur.

Notre millésime 2019 reflète fidèlement ces qualités, exprimées avec raffinement.

Les conditions climatiques

Un printemps plutôt humide et doux avec de belles périodes lumineuses jusqu'au 20 juin.

Deux épisodes de gel (le 13 avril et le 5-6 mai) sans dégâts sur Domaine de Chevalier, Domaine de la Solitude et Château Lespault-Martillac. L'efficacité des tours anti-gel a contribué à ce résultat. Certaines parcelles, plus isolées et sans protection, subissent des dégâts assez importants. Le vignoble du Clos des Lunes est lui aussi partiellement touché. Le château SUAU à Barsac est préservé.

La floraison, ni précoce, ni tardive, se déroule dans des conditions fraîches et humides du 4 au 10 juin. Une belle sortie a bien compensé les pertes de coulure et millerandage.

A partir du 20 juin, avec l'arrivée de l'été, une période de grand beau temps chaud et sec s'installe. La vigne profite pleinement de ce climat, elle pousse bien et gagne même quelques jours sur son cycle de croissance.

Deux pics caniculaires fin juin et fin juillet :

Un premier pic caniculaire, assez violent, se produit le 26 et 27 juin et affecte légèrement les plus jeunes vignes (quelques feuilles grillées). Le beau temps persiste et une deuxième période caniculaire sévit un mois plus tard, entre le 22 et le 25 juillet. La vigne marque le coup et commence à souffrir de cette chaleur sèche et du manque d'eau.

Fin juillet début août une pluie de 44 mm relance le potentiel de ce millésime. Ces pluies sont déterminantes pour la qualité notre millésime 2019.

Heureusement une très bonne pluie conséquente est arrivée fin juillet début août et redonne rapidement de la vigueur à la vigne. (44 mm entre le 26/07 et le 4/08).

La véraison s'enclenche nettement en suivant, de façon très homogène.

Ce début de maturité est parfaitement à l'heure, timing classique.

Le reste du mois d'août est bien lumineux pas trop chaud mais plutôt sec. La vigne profite de cette période clémente et se refait une santé après les à-coups torrides de fin juin et fin juillet. A nouveau elle se porte et fonctionne très bien. Les contrôles de maturité promettent de beaux équilibres et des dates de récolte classiques, ni trop tôt, ni trop tard.

Le grand beau temps chaud et très sec des trois premières semaines de septembre mûrit pleinement les fruits.

Le mois de septembre arrive avec son anticyclone vissé sur la tête : grand soleil, ciel bleu, vents d'Est secs et grandes amplitudes thermiques. C'est un temps idéal pour les conditions sanitaires et l'aboutissement de la maturité des blancs et l'avancement des rouges.

Les vendanges

A partir du 9 septembre, les vendanges de blanc battent leur plein, les sauvignons sont mûrs, frais, équilibrés et magnifiques. Les sémillons suivent...

Après le 15 une nouvelle période chaude et bien sèche s'installe.

En rouge, il faut encore du temps, les fruits sont plus longs à mûrir.

Une pluie de 14 mm tombe le 22 septembre. Cet arrosage très bénéfique pour la fin de maturité des rouges, arrive avec le premier jour de l'automne !

Les fruits retrouvent un bel équilibre : sucres en baisse et acidité en hausse.

Ces précipitations sont vraiment bienfaitrices pour l'aboutissement des merlots et sauvent la grande qualité phénolique en puissance de nos cabernets sauvignons et petits verdots. Les pellicules s'attendrissent, les sucres baissent et l'acidité remonte. L'équilibre souhaité et nécessaire à nos grands vins rouges est enfin là.

Les vendanges de rouge commencent le 27/09 et se terminent le 12/10.

Une excellente qualité dans chaque cépage rouge : merlots charnus et juteux, cabernets sauvignons structurés, mûrs, épicés et délicieux, petits verdots fruités, concentrés et énergiques.

Les grandes pluies arrivent plus tard, à partir du 15/10....

La Quantité

D'une manière générale, les rendements de ce millésime 2019 sont assez bons, autour de 45hl/ha

La Qualité

Elle est grande en blanc et en rouge

C'est le point fort de ce millésime.

Les vins blancs montrent une grande richesse fraîche, équilibrée et suave.

Les vins rouges sont très fruités, concentrés, denses avec beaucoup d'élégance et de fraîcheur dans les tanins.

Le style est de type classique raffiné.

Conclusion

Le pilotage de ce millésime ensoleillé a demandé un suivi parcellaire de grande précision. Nous avons su gérer ces moments forts où les bonnes décisions ont fait la différence. Notre travail assidu et très respectueux du vignoble a été récompensé. **Nous avons cueilli des fruits pleins, aboutis et équilibrés, pour un style finalement classique, puissant, énergique, très raffiné et gourmand.**

Rappel des dates de vendanges :

Blanc du 9/09 au 23/09

Rouge du 27/09 au 12/1

Sauternes en 3 tries :

- 1^{ère} trie : du 20 au 25/09
- 2^{ème} trie : du 08 au 13/10
- 3^{ème} trie : du 15 au 17/10

Les Grands Vins dans le détail

- **Pour les blancs** au physique bourguignon, arômes exotiques et agrumes, richesse onctueuse, gourmande et suave, puissance et belle tension, finale fraîche.

Domaine de Chevalier blanc 2019

70% SA - 30% SE

14.1% vol.

Jolie teinte or jaune pâle, cristalline.

Nez éclatant de fruits blancs divers et exotiques mêlés d'agrumes et de fleurs blanches.

Pêche de vigne, brugnon, poire, abricot, mangue, litchi, agrumes, fleur d'acacia, aubépine et chèvrefeuille.

Bouche ample, riche, gouteuse, gourmande, très raffinée et bien tenue par une vivacité énergique.

Longue finale suave sur une grande finesse fruitée.

- **Pour les rouges**, éclat aromatique intensément fruité et frais, bouche suave, structure dense au grain fin et serré. Gourmands et très raffinés.

Domaine de Chevalier rouge 2019

65% CS – 30% M – 5% PV

13% vol.

Nez intensément fruité, frais et raffiné, de fruits rouges et noirs. Les parfums de cerise noire, mure et myrtille dominant dans une ambiance d'épices légèrement poivrées et douces à la fois.

Bouche dense, délicate mais concentrée, gourmande et énergique. Magnifique concentration de finesse. Trame serrée et élégante. Les saveurs sucrosées de fruits murs sont intenses, salivantes et accompagnées d'une complexité gustative typique de ce cru. Humus, graphite et réglisse. Grande fraîcheur d'ensemble.

Équilibre impeccable et harmonieux entre la douceur et la vivacité des différentes sensations. Grande finale

