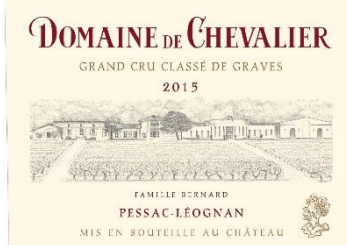




DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE, PRIMEUR 2015



LE MILLESIME 2015

ANNEE SECHE ET ENSOLEILLEE
GRANDE QUALITE EN BLANC ET EN ROUGE

- Printemps très sec avec une superbe floraison fin mai-début juin. Espoir d'une belle récolte... (en quantité)
- Eté sec et ensoleillé, coupures orageuses. La Sècheresse se poursuit et devient inquiétante en juillet, suivie de stress hydrique. Heureusement, en août, de bons orages peu violents et bienfaisants, arrosent et débloquent la vigne. Véraison précoce et régulière, de tous les cépages. Bonne homogénéité. Les équilibres progressent vite, les vendanges s'annoncent précoces... Mais on doit attendre un peu pour cibler au mieux les grands aromes des blancs et pour affiner les tanins des rouges. Finalement nous vendangeons aux dates normales.

Vendanges en blanc :

Début des sauvignons blancs le 7/09 et fin des sémillons le 16/09. Vendanges assez compactes en 10 jours. Les sauvignons blancs sont aromatiques frais et puissants de gout. Les sémillons, exceptionnellement précoces, très fins, frais, concentrés et de grande pureté. Vendanges très saines, riches en sucres avec de très belles acidités.

Vendanges en rouge :

Le beau temps constant, favorise une maturité complète des cépages rouges qui affinent leurs tanins à souhait. Les dates de vendanges sont choisies très précisément, sur mesure à la dégustation des baies.

Début des merlots le 23/09, des petits verdots le 2/10, des cabernets francs le 5/10 et des cabernets sauvignons le 6/10. Fin des vendanges le 15/10.

Tous les cépages ont de belles grappes bien saines, mais de petite taille, avec de petites baies. Les peaux sont épaisses (stigmates de la dure sècheresse d'avril à juillet). Cela explique en grande partie les petits rendements.

Néanmoins, la qualité est excellente pour chaque cépage. Les raisins sont riches et équilibrés par de magnifiques acidités. Les grands sols de graves ont grandement contribué à cette belle fraîcheur.

VIGNOBLE

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN – GRAND CRU CLASSE 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 : 5 Hectares

70 % Sauvignon, 30 % Sémillon

- ROUGE : 50 Hectares

63% cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5 % petit verdot, 2 % cab-franc

VENDANGES :

Vendanges manuelles en cagettes

BLANC: 3 à 5 triés (sélections) successives au gré de la maturité

ROUGE: tri à la vigne et sur table avant et après éraflage

VINIFICATION-ELEVAGE :

BLANC: Pressurage lent durant 3 H.

Débouillage 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.

Elevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies)

Barriques neuves : 35 %

DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE PRIMEUR 2015

PESSAC-LÉOGNAN



65 % CABERNET SAUVIGNON – 30 % MERLOT – 5% PETIT VERDOT
13,5 °

Rendement : 35 hl/ha _ VENDANGES DU 23/09 AU 15/10/ 2015

COMMENTAIRE – DEGUSTATION

Robe rouge foncé intense.

Nez d'une grande fraîcheur, charmeur et attrayant.

En bouche, l'attaque est soyeuse, gourmande et laisse place à une chair fruitée exquise enrobant une structure très dense mais sans agressivité.

Le vin est fin, complexe et très élégant, accompagné d'une belle fraîcheur minérale.

On retrouve la qualité soyeuse et charnue du 2009 associée à la superbe structure du 2005 !

PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD - ADMINISTRATEUR GERANT : OLIVIER BERNARD
DIRECTEUR ADJOINT : REMI EDANGE - DIRECTEUR TECHNIQUE : THOMAS STONESTREET
CONSULTANT (VIN ROUGE) : STEPHANE DERENONCOURT

TEL : + 33 (0)5 56 64 16 16 * OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM * WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM