



L'ESPRIT DE CHEVALIER
SECOND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER

LE DOMAINE DE CHEVALIER

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, produit phare de l'appellation Pessac-Léognan, appartient à l'élite des Grands Crus Classés de Bordeaux.

Le Domaine de Chevalier blanc est reconnu comme l'un des plus grands vins blancs secs du monde.

DOMAINE DE CHEVALIER

VIGNOBLE ET VINIFICATION

Appellation : Pessac-Léognan

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

Vin rouge 55 ha – grand vin 100 000 bouteilles

Vin blanc 6 ha – grand vin 18 000 bouteilles

BLANC

Vendanges : manuelles en cagettes

3 à 5 sélections, au grès de la maturité. Débourageage et fermentation en barrique.

Vinification : fermentation directe en barrique, élevage du grand vin 18 mois en barrique (1/3 bois neuf), avec bâtonnage des lies.

ROUGE

Vendanges : manuelles en cagettes, tri méticuleux à la vigne, puis au chai avant et après éraflage.

Vinification : trois cuiviers (cuves inox, « cuves tulipe » en béton, cuves bois) pour optimiser la sélection parcelle, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

Elevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois, bâtonnage des lies durant les 4 premiers mois.

Second Vin : L'ESPRIT DE CHEVALIER

Elevage :

ESPRIT DE CHEVALIER Blanc: 10 mois sur lies en barriques

ESPRIT DE CHEVALIER Rouge: 14 mois en barriques



L'ESPRIT DE CHEVALIER

BLANC 2017

SECOND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

ALC : 13,5 % VOL.

55 % SAUVIGNON - 45 % SÉMILLON

MISE EN BOUTEILLE : MAI 2018

BOUCHON TECHNOLOGIQUE

Depuis 1986, les plantations de jeunes vignes ont nécessité l'assemblage d'un deuxième vin baptisé **L'ESPRIT DE CHEVALIER**.

L'Esprit c'est également une façon de faire un vin.

En baptisant son second vin **L'ESPRIT DE CHEVALIER**, la Famille Bernard souhaite avant tout qu'il porte la **marque de Chevalier** et reflète "l'Esprit" de la propriété : puissance et complexité, mais aussi finesse et élégance.

C'est un vin séduisant, qui s'apprécie plus jeune que le grand vin.

VENDANGES :

sauvignon : 31 août - 7 sept. ; **sémillon** : 8-18 sept.

DÉGUSTATION

Nez fin, ouvert, vif, pur et éclatant d'agrumes citronnés mêlés de fleur d'acacia. Des notes minérales et fumées de silex rappellent l'expression du sauvignon blanc dans les sols de graves et de quartz.

Bouche très fraîche, charnue et concentrée mais tendue par une belle acidité. Fruits blancs pulpeux aux saveurs pleines d'énergie.

Équilibre finesse et élégance.

Délicieux aujourd'hui après décantation. Gagnera beaucoup en cave pendant au moins 5 ans.



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR GÉRANT : OLIVIER BERNARD

DOMAINE DE CHEVALIER 33 850 LÉOGNAN – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM