



ESPRIT DE CHEVALIER
2ND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER

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 Belleyrne, 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 45 ha – grand vin 100 000 bouteilles
Vin blanc 5 ha – grand vin 18 000 bouteilles

BLANC

Vendanges : manuelles en cagettes
3 à 5 sélections, au grès de la maturité. Débourage 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 : Deux cuiviers dont l'un équipé de petites « cuves tulipes » en béton (depuis 2013), pour accroître 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, bâtonnage des lies durant les 4 premiers mois.
Second Vin : Esprit de Chevalier



ESPRIT DE CHEVALIER BLANC
2014

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

60% Sauvignon - 40% Sémillon
Alc 13,5 % vol.

VENDANGES 2014

Début des sauvignons le 10/09, fin des sémillons le 26/09

SECOND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER

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. Ce second vin, Olivier Bernard souhaite qu'il porte la **marque de Chevalier**, en reflète "l'Esprit": puissance, complexité, mais aussi finesse et élégance.

Ce grand vin blanc, au caractère fruité, racé et ouvert se déguste dans sa jeunesse (entre 2 et 5 ans).

UN MAGNIFIQUE ETE INDIEN POUR UN GRAND MILLESIME 2014 !

A partir du 27 août, **60 jours de grand beau temps** ont permis un **retournement de situation salubre** apportant semaine après semaine une **maturité complète de nos différents cépages. Une grande richesse de fruit combinée à un très bon niveau d'acidité** (stigmaté d'un été plutôt frais), a assuré la grande réussite de 2014

LES ETAPES CLIMATIQUES DU MILLESIME :

- **Printemps précoce**, sortie de fleur début juin dans d'excellentes conditions.
- **Eté tempéré orageux et humide jusqu'à fin août** : la vigne pousse et la maturité est retardée.
- Fort heureusement, les **derniers jours d'août voient s'installer une climatologie estivale... jusqu'à fin octobre**. Ce soleil radieux accompagné de vents secs concentre les fruits. Les nuits fraîches favorisent une bonne maturité et affinent les tanins. Les différents cépages atteignent alors un **niveau record de maturité**.

DEGUSTATION

La couleur est cristalline, de teinte or aux reflets verts. Au nez, il offre des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et des notes minérales caillouteuses et fumées. Le vin est marqué d'une superbe fraîcheur, associé à une grande richesse. Au-delà de la magnifique expression des sauvignons blancs, on perçoit l'onctuosité du sémillon. Classe et élégance s'expriment en plénitude dans la finale.



PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR : OLIVIER BERNARD

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