



ESPRIT DE CHEVALIER
2nd Vin du Domaine

LE DOMAINE

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 Belleyme, 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 sa tutelle se perpétuent esprit d'équilibre et de recherche de la perfection qui signent 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.

Appellation : Pessac-Léognan

Soil : graves sur sous-sol argilo-graveleux

Vin blanc (grand vin) : 5 ha – 18 000 bouteilles

Vin rouge (grand vin) : 45 ha – 100 000 bottles

BLANC

VENDANGES : manuelles, en cassettes

3 à 5 sélections, au gré de la maturité. Débourage et fermentation en barrique

VINIFICATION : fermentation directe en barrique.

Élevage grand vin : 18 mois en barrique (1/3 neuves)

ROUGE

VENDANGES : manuelles en cassettes

Tri méticuleux à la vigne, puis au chai avant et après éraflage.

VINIFICATION : élevage en barrique du grand vin pendant 16 à 18 mois (1/3 bois neuf)

Bâtonnage des lies durant les 4 premiers mois

Second Vin : ESPRIT 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, O. Bernard souhaite qu'il porte la **marque de Chevalier**, en reflète "l'Esprit": puissance, complexité, mais aussi finesse et élégance.

Les vendanges de blanc à CHEVALIER se pratiquent par tries successives, chacune vinifiée séparément en barriques. Certaines sont sélectionnées et assemblées pour **l'ESPRIT DE CHEVALIER**

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



ESPRIT DE CHEVALIER
BLANC 2012

SECOND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

(50% Sauvignon - 50% Sémillon)

13,5 °

Mise en bouteille : 13 mai 2013

LA BONNE SURPRISE DU MILLESIME 2012
Grand millésime de Blancs secs ; Rouges de très bonne qualité.

Printemps pluvieux bienvenu après deux années de sécheresse. Les inconvénients liés à cette pluviométrie (risques de maladies) ont été bien maîtrisés grâce aux moyens préventifs mis en œuvre par la stratégie technique. La floraison échelonnée a nécessité d'importantes interventions "en vert" en juillet et août, d'où une bonne homogénéité finale. Après juillet hésitant mais peu arrosé, un été superbe. La croissance s'arrête début août et la maturation (début août à octobre) bénéficie de conditions (ensoleillement, chaleur) exceptionnelles sans eau. Conséquence: état sanitaire impeccable, richesse en sucres, excellente acidité (terroir) et pellicules chargées en polyphénols pour les rouges.

Les blancs de l'ensemble sont vendangés par tries manuels entre **12 septembre et 5 octobre**. Les conditions optimales de maturité et température ont donné lots somptueux, fermentés majoritairement en barrique. Caractérisés par : rondeur, fraîcheur, intensité aromatique, puissance et vivacité...L'élevage sur lies fines leur conférant finesse, précision et élégance. Ces lots permettent des assemblages de très grande qualité : **grand millésime de vin blanc sec**

TASTING NOTE:

Belle teinte or pâle et brillante.

Le fruit frais domine avec des arômes d'agrumes, de pêche de vigne, et de fruit exotique. Elles se marient subtilement aux notes minérales mentholées et fumées.

En bouche, le vin est ample, onctueux, et droit. Sa belle acidité lui procure fraîcheur, équilibre et précision.

Pureté et grande élégance.



PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BERNARD
ADMINISTRATEUR : OLIVIER BERNARD

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