



**ESPRIT DE CHEVALIER**  
**2<sup>ND</sup> 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 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 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 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** : Esprit de Chevalier



**ESPRIT DE CHEVALIER**  
**BLANC 2013**

**APPELLATION PESSAC-LEOGNAN**

50% Sauvignon - 50% Sémillon

Alc 13°

Mise en bouteille : 19 mai 2014

**SECOND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER :**  
**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, 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).

**MILLESIME 2013**

Les conditions climatiques moyennement favorables ont exigé un suivi plus intense que jamais, un travail très précis dans le vignoble, des vendanges manuelles (en cagettes) particulièrement méticuleuses. La gestion de tous les détails et une prise de risques mesurée pour atteindre la maturité, ont permis d'exprimer le potentiel de ce grand terroir.

Le beau soleil de l'été, l'expérience et le respect du fruit ont été les clés de la réussite d'un GRAND VIN BLANC

**Vendanges** des blancs : du 23/09 au 03/10

**DEGUSTATION (OCTOBRE 2014) :**

Ce millésime 2013 confirme aujourd'hui la belle réussite que nous annonçons pour nos blancs secs. L'effet terroir, très favorable à une maturité sans excès offre un bel équilibre entre la fraîcheur aromatique, la vivacité et la richesse. Les lots de barriques sélectionnés pour L'ESPRIT DE CHEVALIER sont immédiatement expressifs.

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. En bouche, il est pleinement fruité, vif à souhait et de grande suavité. La typicité est éloquente. La classe et l'élégance de ce vin s'expriment en plénitude dans la finale.  
A boire 2015-2020.



**PROPRIETAIRE : FAMILLE BERNARD**  
**ADMINISTRATEUR : OLIVIER BERNARD**

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