



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PRIMEUR ROUGE

2021



Nés d'un millésime compliqué : Blancs et Rouges sont malgré tout de grande classe

Ce millésime 2021 au Domaine de Chevalier restera dans les annales pour deux raisons climatiquement opposées :

Une saison climatique et viticole chaotique, fortes gelées et pluies importantes favorisant le mildiou :

Début du printemps, 7 vagues de gelées touchent le vignoble entre le 3 avril et le 3 mai (6-8-12-13-17-19/04 et 3/05) avec des températures jusqu'à -5°C. Les dégâts sont significatifs, particulièrement en Sauternes et Graves. Ensuite un déluge, 320mm de pluies entre mai et juin (dont 100mm sur la fleur 2^{ème} décade de juin...) et pour finir mildiou sur grappe en juillet ! (Particulièrement sensible sur les merlots).

Un véritable entraînement pour l'ensemble de nos vignobles en route (conversion) vers le bio !

Une fin de saison extraordinaire, sous le grand anticyclone, pour la maturité et les vendanges, permettant de signer deux très belles réussites, en Blanc comme en Rouge

Septembre, le mois des Blancs, clément et **très positif** assure et accomplit pleinement la maturité des Sauvignons blancs et des Sémillons. Ils gagnent en puissance, en intensité aromatique, en finesse de saveurs tout en gardant une fraîcheur essentielle à leur équilibre.

Octobre, le mois des Rouges, nous gratifie d'un **énorme anticyclone**, pleinement ensoleillé, venteux, sec et frais. De telles conditions condamnent toute velléité de la pourriture grise et assurent la meilleure des maturités, notamment pour le Cabernet Sauvignon, cépage Roi de notre terroir graveleux.

Olivier Bernard

VIGNOBLE

A.O.C. : PESSAC-LÉOGNAN – GRAND CRU CLASSÉ 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 : 7 Hectares / conversion Bio [label en 2023]

70 % Sauvignon, 30 % Sémillon

ROUGE : 60 Hectares conversion Bio [label en 2024]

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



VENDANGES :

Vendanges manuelles en caquettes

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

ROUGE : tri à la vigne et sur table avant tri optique

VINIFICATION-ÉLEVAGE :

BLANC : Pressurage lent durant 3 H.

Débourbage et fermentation alcoolique en barrique

Élevage 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. (4

cuviers : acier, acier-aluminium, béton tronconiques, et cuves bois)

Fermentation en cuve puis élevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies) Barriques neuves : 35 %



CABERNET SAUVIGNON 80 % - MERLOT 10 %

PETIT VERDOT 5% - CABERNET FRANC 5 %

Alc. 13% Vol. - Rendement (rouge) : 30 hl/ ha

VENDANGES (ROUGE) : DU 28 SEPTEMBRE AU 12 OCTOBRE

DÉGUSTATION

Robe brillante grenat foncée, noire au milieu.

Nez pur, typique et frais de cabernet sauvignon mûr dans un sol graveleux où se mêlent fruits sauvages, plantes et épices : cassis, mûre, myrtille, griotte, menthe poivrée, cèdre, bruyère

Bouche de grande structure onctueuse et fraîche, dense de tanins soyeux, fins et élégants. La part de merlot amène une chair délicate et fruitée. Le cabernet franc assure raffinement et élégance et le petit verdot libère son énergie fruitée et épicée. Finale de classe où apparaissent les saveurs de graphite et de réglisse. Les 80% de cabernet sauvignon sont en équilibre dans cet assemblage et assurent un grand vin de garde, plein de fraîcheur.