

DOMAINE DE CHEVALIER



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PRIMEUR BLANC

2020



UN MILLÉSIME DE TRÈS GRANDE QUALITÉ

Blancs secs et rouges donneront de grands vins, concentrés de caractère : savoureux, puissants, structurés, complexes et authentiques.

Malgré la crise du Covid nous avons pu organiser précisément nos travaux viticoles, de la taille aux vendanges, et mener à bien une **récolte de qualité magnifique, pleinement mûrie** par cette année précoce et ensoleillée.

Une **floraison** très avancée, dès la **mi-mai**, nous garantissait des **vendanges** tout aussi **précoces**.

Le vignoble, copieusement arrosé au printemps, a bien résisté à un mois de **juillet chaud et très sec. Août, clément et bien ensoleillé**, entrecoupé de bonnes pluies, permettait un cycle de **maturité dans les meilleures conditions**.

En septembre, le grand beau temps sec, aux larges amplitudes thermiques, a mûri totalement les fruits et a concentré tous les cépages. Les matinées fraîches ont été idéales pour préserver la fraîcheur du fruit.

Nous avons vendangé des raisins de grande qualité, mûrs et d'une concentration rarement atteinte. Ce millésime de type « année chaude » mais avec une belle fraîcheur, nous promet des vins riches, puissants, concentrés, soyeux et élégants, en blanc comme en rouge.

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
70 % Sauvignon, 30 % Sémillon
ROUGE : 60 hectares
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
Elevage 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.
Quatre cuiviers (cuves acier, inox, cuves tulipes en béton, et cuves bois) pour optimiser la sélection parcellaire, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.
Fermentation+elevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies) Barriques neuves : 35 %

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC, PRIMEUR 2020



70 % SAUVIGNON – 30 % SÉMILLON
Alc. 13,5 % Vol. - Rendement (blanc) : 43 hls/ ha

VENDANGES (BLANC) :
du 25 août au 4 septembre.

DÉGUSTATION

Couleur or pâle aux reflets vifs.

Nez intensément fruité et finement fleuri avec beaucoup de fraîcheur. Pêche de vigne, mangue, abricot, badiane, dans un bouquet de fleur d'aubépine et d'acacia et de chèvrefeuille

Bouche dense, généreuse, gourmande, vive, au touché soyeux. Chair raffinée, mûre et très délicate. Longue finale élégante et de grande finesse.

L'acidité est bien présente, sans faiblesse et balance bien le haut niveau de concentration de ce vin.