

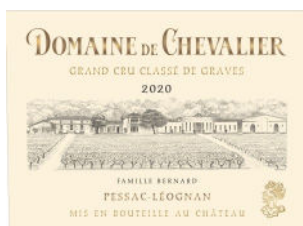
# DOMAINE DE CHEVALIER



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.**