



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

**PRIMEUR ROUGE**

**2017**



**UNE PRODUCTION AFFECTÉE PAR LA GELÉE, MAIS UNE QUALITÉ PRÉSERVÉE.**

**LES BLANCS SONT EXCELLENTS, LES ROUGES SAVOUREUX ET ÉLÉGANTS.**

**Une perte de récolte suite aux gelées du 25 au 29 avril 2017**

Les gelées de fin avril (particulièrement celle du 27) ont finalement réduit de façon inégale notre récolte. Certaines zones furent ravagées et, heureusement, d'autres ont été épargnées, tel le plateau historique devant le Domaine. Ces dernières ont bénéficié d'une maturité précoce et d'un rendement correct.

**Une floraison très précoce du 15 au 22 mai, suivie d'un mois de juin exceptionnellement chaud et ensoleillé.**

Cette floraison précoce des zones préservées a entraîné une avance de deux semaines sur le cycle de la vigne. S'ajoutant à cela, l'ensoleillement et la chaleur du mois de juin accroîtront d'une semaine supplémentaire cette avance !

**La météo des mois de juillet et août a permis de conserver de la fraîcheur.**

Heureusement le climat tempéré de juillet et août a permis de conserver l'acidité des fruits, leur conférant ainsi une **belle fraîcheur**. Les sucres n'ont donc pas été excessifs. De bon augure pour l'**équilibre gustatif**.

**Tous les cépages ont mûri précocement. Toutes les vendanges se sont finies tôt, en septembre**

**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 : 6 Hectares  
70 % Sauvignon, 30 % Sémillon  
ROUGE : 55 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 et après éraflage

**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.  
Fermentation+elevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies)  
Barriques neuves : 35 %

**DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE, PRIMEUR 2017**



70 % CABERNET SAUVIGNON – 25 % MERLOT – 5 % PETIT VERDOT  
**Alc.13,5 % Vol.**

**VENDANGES :**

**merlot**: du 11 au 15 septembre - **petit verdot**: 25-26 septembre  
**cabernet franc**: 26 sept. - **cabernet sauvignon**: 21 au 29 sept.

**RENDEMENT EN ROUGE : 34 HL/HA**

**COMMENTAIRE**

Les rouges sont d'une teinte rouge rubis brillante.  
Les arômes sont intenses. C'est un vin déjà tendre, fruité, frais, et d'une structure aux tanins fins et élégants.  
Un vin racé et élégant qui pourra se garder mais que l'on appréciera aussi dans sa jeunesse.