



## ROUGE, PRIMEUR 2016



### LE MILLESIME 2016 HISTORIQUE ET GÉNÉREUX !

Cette incontestable réussite du millésime 2016 résulte de la conjugaison de plusieurs temps forts de l'année 2016.

#### **Une période humide du 1<sup>er</sup> janvier au 20 juin : quantité potentielle et réserves hydriques**

Une année de pluie entre janvier et fin juin favorisait le développement printanier de la vigne, le potentiel de la récolte et d'indispensables réserves hydriques pour l'été dans nos sols graveleux et drainants.

#### **Une floraison quasi-miraculeuse, garante d'une belle récolte**

Dans ce contexte de « mousson printanière », une fenêtre de météo splendide du 4 au 11 juin, permettait une floraison presque miraculeuse. Les fleurs parfaitement fécondées ont donné des grappes bien faites et bien pleines.

#### **Une période exceptionnellement sèche du 1<sup>er</sup> juillet au 13 septembre : la richesse et la puissance**

L'été fut normalement chaud et extrêmement sec (l'un des plus secs des 100 dernières années. En début d'été, nos vieilles vignes profondément enracinées purent pleinement bénéficier des réserves hydriques printanières. Ensuite, le mois d'août, très sec, fut extrêmement favorable au développement de la structure tanique de nos cépages rouges, et à l'enrichissement de nos blancs. Cependant, cette sécheresse fut très éprouvante pour nos jeunes plants peu enracinés pour lesquels il fut nécessaire, exceptionnellement, de recourir à l'arrosage.

Début septembre, nous souhaitions plus que jamais la pluie ! Celle-ci finit par survenir, le 13 septembre, avec 40 mm salvateurs : déblocage, rafraîchissement de la plante et accélération de la maturité.

#### **Un été indien, du 15 septembre à fin octobre : aboutissement, finesse et élégance**

L'été indien, combiné à de belles amplitudes thermiques dues aux nuits plus fraîches, assurait l'aboutissement de la maturité de nos différents cépages en affinant particulièrement les tannins des rouges tout en conservant une grande fraîcheur dans les fruits.

#### 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 : 5 Hectares

70 % Sauvignon, 30 % Sémillon

- ROUGE : 50 Hectares

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

#### VENDANGES :

Vendanges manuelles en cagettes

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-ELEVAGE :

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.

Elevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies)

Barriques neuves : 35 %

#### **DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE PRIMEUR 2016**

**PESSAC-LÉOGNAN**



**65 % CABERNET SAUVIGNON – 30 % MERLOT – 5 % PETIT VERDOT**

**13,5 % Vol. – Rendement : 48 hl /ha**

**VENDANGES : MERLOT DU 4 AU 12 OCT ; PETIT VERDOT 10-12 OCT.**

**CABERNET SAUVIGNON DU 13 AU 21 OCT.**

#### **COMMENTAIRE**

Le beau temps constant, a favorisé une maturité complète des cépages rouges qui ont affiné leurs tanins à souhait. Les dates de vendanges ont été choisies très précisément, sur mesure à la dégustation des baies.

Tous les cépages ont de belles grappes saines bien fournies avec d'assez grosses baies. Les peaux des rouges sont épaisses (stigmates de la sécheresse de juillet à septembre). Les rendements sont généreux mais sans excès.

La qualité potentielle est excellente pour chaque cépage. Les raisins sont riches, les tannins fruités : équilibre et grande fraîcheur...

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BERNARD - ADMINISTRATEUR GERANT : OLIVIER BERNARD  
DIRECTEUR ADJOINT : REMI EDANGE - DIRECTEUR TECHNIQUE : THOMAS STONESTREET  
CONSULTANT (VIN ROUGE) : STEPHANE DERENONCOURT

TEL : + 33 (0)5 56 64 16 16 \* OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM \* WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM