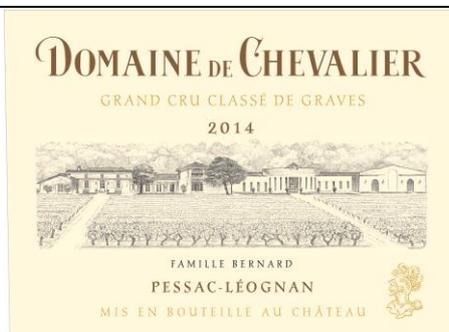




DOMAINE DE CHEVALIER BLANC PRIMEUR 2014



UN MAGNIFIQUE ETE INDIEN POUR UN GRAND MILLESIME 2014 !

A partir du 27 août, **60 jours de grand beau temps** ont permis un **retournement de situation salubre** apportant semaine après semaine **une maturité complète de nos différents cépages**. Une grande richesse de fruit combinée à un très bon niveau d'**acidité** (stigmaté d'un été plutôt frais), a assuré la grande réussite de 2014 !

LES ETAPES CLIMATIQUES DU MILLESIME :

- **Printemps précoce**, sortie de fleur début juin dans d'excellentes conditions, mais des volumes estimés plutôt moyens.
 - **Été tempéré orageux et humide jusqu'à fin août** : la vigne pousse et la maturité est retardée. Ces conditions particulières imposent un **travail soutenu des vignerons pour la valorisation et la protection du vignoble**.
 - Fort heureusement, les **derniers jours d'août voient s'installer une climatologie estivale... jusqu'à fin octobre**. Ce soleil radieux accompagné de vents secs concentre les fruits. Les nuits fraîches favorisent une bonne maturité et affinent les tanins.
- Les différents cépages atteignent alors **un niveau record de maturité**, y compris les **grands cabernets sauvignons** qui seront vendangés en beauté, la deuxième quinzaine d'octobre.

LES VENDANGES :

Vendanges en blanc : début des sauvignons le 10/09 fin des sémillons le 26/09

Les Merlots sont cueillis **entre le 1/10 et le 7/10**.

Les Petits Verdots et cabernets francs suivent **le 8/10**

Les Cabernets Sauvignons du 10/10 au 17/10.

VIGNOBLE :

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN – GRAND CRU CLASSE DE GRAVES

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

- BLANC : 5 Hectares

70 % Sauvignon, 30 % Sémillon

- ROUGE : 50 Hectares

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

Age moyen du vignoble (Grand Vin) : 35 ans

Taille : Guyot double

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

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.

Débouillage 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 PRIMEUR 2014 BLANC

PESSAC-LEOGNAN



75 % SAUVIGNON – 25 % SEMILLON

13,5 °

Rendement : 40 hl/h – **VENDANGES DU 10 /09 AU 26/09/ 2014**

3 tries

COMMENTAIRE – DEGUSTATION

Le vin est marqué d'une superbe fraîcheur associée à une **grande richesse**.

Pure et vive onctuosité !

Le fruité est intense. Les notes classiques d'agrumes sont pondérées d'un exotisme délicat et d'une minéralité marquée.

La classe et l'élégance de ce vin laissent entrevoir son grand potentiel...