



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

DOMAINE DE CHEVALIER

Situé à Léognan, capitale des Graves, le Domaine de Chevalier est d'origine très ancienne. Il est représenté en 1783 sur la carte de Pierre de Belleyrne, l'ingénieur géographe de Louis XVI.

En 1983, la propriété est acquise par la famille Bernard, leader français des eaux de vie et important négociant en grand vin de Bordeaux.

Elle est gérée depuis lors par Olivier Bernard entouré de son équipe. Sous son égide se perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection qui depuis 140 ans signe la production de ce cru d'excellence.

Le Domaine de Chevalier rouge, produit phare de l'appellation Pessac-Léognan, appartient à l'élite des Grands Crus Classés de Bordeaux.

Le Domaine de Chevalier blanc est reconnu comme l'un des plus grands vins blancs secs du monde.

DOMAINE DE CHEVALIER

VIGNOBLE ET VINIFICATION

Appellation : Pessac-Léognan

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux

Vin rouge 45 ha – grand vin 100 000 bouteilles

Vin blanc 5 ha – grand vin 18 000 bouteilles

BLANC

Vendanges : manuelles en cagettes

3 à 5 sélections, au grès de la maturité. Débourage et fermentation en barrique.

Vinification : fermentation directe en barrique, élevage du grand vin 18 mois en barrique (1/3 bois neuf), avec bâtonnage des lies.

ROUGE

Vendanges : manuelles en cagettes, tri méticuleux à la vigne, puis au chai avant et après éraflage

Vinification : Deux cuiviers dont l'un équipé de petites « cuves tulipes » en béton (depuis 2013), pour accroître la sélection parcelle, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

Élevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois, bâtonnage des lies durant les 4 premiers mois.

Second Vin : Esprit de Chevalier



DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE 1998

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

65 % Cabernet Sauvignon – 30 % Merlot
5 % Cabernet Franc

12,5 °

Mise en bouteille : Juin 2000

Millésime 1998

Un Millésime précoce qui nous a permis de cueillir tôt des merlots magnifiques entre le 21 et le 24 septembre. Nos vendanges de cabernets sauvignons ont directement suivi celle des merlots, ne souffrant donc pas des pluies de fin septembre.

L'excellente régulation hydrique du sous-sol de Chevalier a permis de compenser les fortes chaleurs du mois d'août, donnant de très beaux grains charnus riches en tanins.

DEGUSTATION :

Couleur grenat sombre et brillante.

Au nez, des arômes de fruits rouges confits (mûre, cerise) dominant. Un environnement épicé, de réglisse et d'âtre accompagne ce premier nez. A l'agitation, plus de complexité et de puissance, la minéralité apparaît, et des arômes fruités subtils se libèrent.

En bouche, une somptueuse structure tannique de cabernet sauvignon s'impose. Ces tanins sont nobles, suaves avec encore de la fermeté qui pourra continuer d'évoluer. Les saveurs spécifiques et complexes du terroir sont bien présentes : réglisse, résine de pin, minéraux...

En somme, vin puissant, élégant et raffiné. Il a encore une longue vie devant lui...

Décantation recommandée (pour l'aération).



FAMILLE BERNARD PROPRIETAIRE

ADMINISTRATEUR : OLIVIER BERNARD

DOMAINE DE CHEVALIER 33 850 LEOGNAN – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM