

DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

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 Belleyne, 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, est l'un des fleurons des Grands Crus Classés de Bordeaux.

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

VIGNOBLE & VINIFICATION

En conversion Bio

Blanc : Certification en cours
Rouge : Certification en cours

Sols

Graves sur sous-sol argilo-graveleux

Appellation

Pessac-Léognan

Second Vin

L'ESPRIT DE CHEVALIER

RED

Encépagement 60 ha

Cabernet sauvignon 63%
Merlot 30% Petit verdot 5%
Cabernet franc 2%

Vendanges

Manuelles en cagettes, tri méticuleux à la vigne, puis tri manuel sur grappe au chai et tri optique des baies après éraflage.

Vinification

Quatre cuiviers (cuves acier, cuves inox, cuves tulipes en béton, cuves bois) pour optimiser la sélection parcellaire, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

Elevage barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois

WHITE

Encépagement 7 ha

Sauvignon 70%
Sémillon 30%

Vendanges

Manuelles en cagettes
3 à 5 sélections au gré de la maturité.
Débourbage traditionnel par le froid et fermentation en barrique.

Vinification

Fermentation directe en barrique.

Elevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois

UN TRÈS BEAU MILLÉSIME EN ROUGE,
EXCEPTIONNEL EN BLANC,
DANS UNE ANNÉE VITICOLE CHAHUTÉE

2023 PRIMEUR

VENDANGES (BLANC) DU 28 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE

70% SAUVIGNON BLANC - 30% SÉMILLON

RENDEMENT : 45HL / HA.

ALC : 14% VOL.

ON CONNAISSAIT LES MILLÉSIMES CHAUDS, PARFOIS SECS, LES MILLÉSIMES FROIDS ET/OU HUMIDES; EN 2023 ON DÉCOUVRE LE MILLÉSIME TROPICAL!

Les difficultés climatiques printanières ont impliqué une bataille viticole sans relâche, nécessitée par notre engagement en Bio et la forte pression mildiou. Nous avons malgré tout réussi à faire valoir notre terroir avec un très beau Domaine de Chevalier rouge et un exceptionnel Domaine de Chevalier blanc.

Le printemps a été précoce, très doux et amplement pluvieux. Une grosse sortie et une floraison rapide autour du 25 mai, suivies d'une très bonne nouaison, laissaient présager une belle récolte. Les orages journaliers de la 2ème quinzaine de juin ont augmenté la virulence du mildiou. La promesse d'un bon rendement s'envolait, principalement sur le merlot.

Vues sous un autre angle, ces précipitations orageuses, de fin juin et juillet ont heureusement bien fait grossir les grappes épargnées et permettaient de reprendre un peu de volume.

La deuxième partie de ce millésime fut autrement qualitative : Le très beau temps chaud de fin août et les vents secs du magnifique mois de septembre ensoleillé, aux amplitudes thermiques importantes, ont mûri et concentré tous les cépages.

Les vendanges de blanc ont commencé fin août pour les parcelles précoces. Notre stratégie de choix et de tries sur pied a garanti une grande précision de la maturité des grappes et un équilibre exceptionnel.

En rouge, dès le 7 septembre, nous avons rentré des merlots bien mûrs. Fin des cabernets sauvignon le 30 septembre.

A la réception des vendanges, tables vibrantes, tri optique et bain densimétrique ont permis de faire du choix dans le choix... La précision ne cesse de progresser, la qualité monte encore...

Au chai de nouvelles cuves sont venues compléter une gamme déjà large, ou chaque cépage rouge est mis en valeur selon son âge, son origine et l'observation viticole de l'année.

Les résultats sont superbes avec des vins blancs de très haut niveau, puissants, élégants et frais, et des vins rouges riches, mûrs et corpulents, aux tanins veloutés et savoureux. La qualité des acidités bien préservées met en valeur et fait vibrer ces deux vins.

Olivier Bernard

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC PRIMEUR 2023

Eclat fruité intense, élégant et très complexe. Des fragrances fraîches d'agrumes, de plantes et de fleurs blanches printanières (aubépine, acacia, sureau) habillent délicatement les fruits blancs concentrés et très frais (pêche de vigne, brugnon, poire, fruit de la passion...)

En bouche ce vin se présente de façon très distinguée. Sa richesse et sa texture caressantes, à l'allure élégante, se parent de saveurs sauvages du terroir. De beaux amers fleuris viennent gagner la maturité pulpeuse de cet assemblage. L'équilibre acide fait vibrer cet ensemble. Le rayonnement gustatif est intense dans un registre d'élégance et de pureté.
Finale sans fin...



SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

OLIVIER BERNARD

33850 - LÉOGNAN - BORDEAUX - FRANCE

+33 (0)5 56 64 16 16

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM