

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 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, 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

Sols

Graves sur sous-sol argilo-graveleux

Appellation

Pessac-Léognan

Second Vin

L'ESPRIT DE CHEVALIER

ROUGE

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 parcelle, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

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

BLANC

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

2024 PRIMEUR

VENDANGES (BLANC) DU 4 AU 16 SEPTEMBRE

ASSEMBLAGES 2024 : 75% SAUVIGNON BLANC - 25% SÉMILLON

PH: 3,13

RENDEMENT : 48HL / HA.

ALC : **12,8%** VOL.

BLANC SOMPTUEUX

Un hiver doux et humide a laissé place à un printemps précoce resté pluvieux mais heureusement sans gelées de printemps. Ces conditions humides ont favorisé une croissance rapide et généreuse de tous les cépages. Evidemment le mildiou a, bien sûr, tenté de s'inviter à la fête, mais il fût mal reçu par nos vigneron sur le pied de guerre, échaudés par le millésime 2023.

Une belle floraison dans le bon «timing» et un bel été (juillet-août) sec et suffisamment chaud pour assurer une belle maturité dans les meilleures conditions. La pluie est revenue dans la première décade de septembre, mais les blancs, déjà bien mûrs et en vendange, n'ont pas eu le temps d'en être affectés.

Pour les rouges, cépages aux peaux plus résistantes et nos sols bien drainants ont permis d'attendre la maturité phénolique optimale. Des arbitrages très précis au jour le jour et des vendanges par choix jusqu'au 8 octobre ont assuré un haut niveau de qualité avec cependant, un taux de sucre plus bas que lors des derniers millésimes. Le fruité éclatant, le pulpeux d'une chair délicate, le côté épicé et minéral, la structure tannique raffinée et élégante sont les ingrédients de ce bel assemblage.

Quant aux lots de blanc, vinifiés séparément en barriques, ils sont de très haute qualité. Intensément aromatiques, fruités, pulpeux, complexes et équilibrés, ils sont d'une très grande fraîcheur. Les acidités magnifiques donnent une superbe tension et font vibrer ces vins. Grand assemblage...

Olivier Bernard



DOMAINE DE CHEVALIER BLANC PRIMEUR 2024

Nez de grande classe, explosif d'arômes floraux, de fruits blancs et d'agrumes. Les fragrances des fleurs sauvages printanières comme l'aubépine et le chèvrefeuille s'invitent au bouquet.

Bouche riche, pleine, moelleuse et bien gainée avec une acidité intense et caressante à la fois.

Finesse, pureté, harmonie, équilibre et grande longueur.

La fraîcheur est omniprésente.

Un grand Domaine de Chevalier blanc.



SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

OLIVIER BERNARD

33850 - LÉOGNAN - BORDEAUX - FRANCE

+33 (0)5 56 64 16 16

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM