

L'ESPRIT DE CHEVALIER

SECOND VIN DU 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 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.

Depuis lors, sous l'égide d'Olivier Bernard, se perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection, qui depuis 150 ans, signe la production de ce domaine exceptionnel.

L'ESPRIT DE CHEVALIER

C'est grâce à un terroir de haute aptitude viticole, mais aussi à une approche très sélective, que le Domaine de Chevalier est reconnu pour

sa capacité à produire des grands vins, y compris dans les petits millésimes.

*

Né en 1989, le deuxième vin, baptisé « l'Esprit de Chevalier », est la concrétisation de cette démarche.

Lors des assemblages de la propriété, il intègre principalement la récolte issue des jeunes vignes ainsi que les cuvées qui n'ont pas tout à fait la structure et la précision du Grand vin.

L'Esprit c'est également une façon de faire un vin : il porte l'empreinte et reflète "l'Esprit" du domaine : **puissance et complexité, mais surtout finesse et élégance.**

C'est un vin séduisant, qui s'apprécie plus jeune que le grand vin.

VIGNOBLE & VINIFICATION

EN CONVERSION BIO

SOLS :

Graves sur sous-sol argilo-graveleux

APPELLATION

PESSAC-LÉOGNAN

SECOND VIN

L'ESPRIT DE CHEVALIER

BLANC

ENCÉPAGEMENT 7

Ha

Sauvignon blanc 70%

Sémillon 30%

VENDANGES

Manuelles en cagettes
3 à 5 sélections au gré de la maturité

VINIFICATION

Débouillage et fermentation directe en barrique
Elevage en barrique 9 mois

ROUGE

ENCÉPAGEMENT 60 Ha

cabernet sauvignon 63%

merlot 30% - petit verdot

5% - cabernet franc 2%

VENDANGES

Tri méticuleux à la vigne
Puis tri manuel sur grappe, tri optique et densitométrique des baies après éraflage.

VINIFICATION

Cuves inox, béton (tulipe et cubique), et bois.

Elevage en barrique 14 mois

2024 PRIMEUR

VENDANGES (BLANC) : DU 4 AU 16 SEPTEMBRE

ASSEMBLAGE 2024 :

SAUVIGNON BLANC 70 % - SÉMILLON 30 %

ALC. 12,5 % VOL. // PH 3,17 // Rendement : 47hl/ha

Bouchon technologique

MILLÉSIME 2024

DES BLANCS SOMPTUEUX

Un hiver doux et humide a laissé place à un printemps précoce resté pluvieux mais épargné cette année par les gelées. Ces conditions humides ont favorisé une croissance rapide et généreuse de tous les cépages. Le mildiou a, bien sûr, tenté de s'inviter à la fête, mais il fût mal reçu par nos vignerons sur le pied de guerre et 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 bonne 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.

Tous les lots de blanc sont de très haute qualité: intensément aromatiques, fruités, pulpeux, complexes, équilibrés et de grande fraîcheur. Les acidités magnifiques donnent une superbe tension et font vibrer ces vins.



L'ESPRIT DE CHEVALIER PRIMEUR BLANC 2024

DÉGUSTATION

Nez éclatant de classe. On est bien sur les traces du Grand Vin. Eclats raffinés d'arômes intenses, subtils et lumineux, de fruits blancs et de fleurs sauvages printanières.

En bouche, grande fraîcheur, structure droite, dense et élégamment puissante. Les saveurs pulpeuses et fruitées sont pures et rayonnantes. Minéralité cristalline en finale.

Magnifique assemblage.

NOUVELLE ÉTIQUETTE

NOUVEAU COFFRET PREMIUM

SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

OLIVIER BERNARD

33850 - LÉOGNAN - BORDEAUX - FRANCE

+33 (0)5 56 64 16 16

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM