

DOMAINE DE CHEVALIER



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 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, 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.

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 gré 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 à 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 2014

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN
65 % CABERNET SAUVIGNON – 30 % MERLOT
5 % PETIT VERDOT
Alc : 13,5 % vol.

Mise en bouteille : 24 juin 2016

VENDANGES ROUGE :

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

UN MAGNIFIQUE ÉTÉ INDIEN POUR UN GRAND MILLÉSIME 2014 !

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

LES ÉTAPES CLIMATIQUES DU MILLÉSIME :

- Printemps précoce, sortie de fleur début juin dans d'excellentes conditions

- 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 vigneron 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 optimal de maturité.

DÉGUSTATION

Couleur profonde et soutenue. Entrée en bouche, pleine, suave et très fruitée. Les tanins sont denses et raffinés.

L'ensemble est élégant et de grande classe ! Magnifique potentiel !

DOMAINE DE CHEVALIER GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES 2014

PESSAC-LÉOGNAN
APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE
S.C. DOMAINE DE CHEVALIER - FAMILLE BERNARD
PROPRIÉTAIRE À LÉOGNAN - BORDEAUX - FRANCE
olivierbernard@domainechevalier.com
www.domainechevalier.com
CABERNET SAUVIGNON 65 %, MERLOT 30 %, PETIT VERDOT 5 %
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU



DOMAINE DE CHEVALIER GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES 2014

FAMILLE BERNARD
PESSAC-LÉOGNAN
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU



PROPRIÉTAIRE : SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD
ADMINISTRATEUR—GÉRANT : OLIVIER BERNARD

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