

# 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 Belleye, 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 55 ha – grand vin 100 000 bouteilles

Vin blanc 6 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 : Trois cuiviers (cuves inox, cuves tulipes en béton, et cuves bois) pour optimiser la sélection parcellaire, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

Elevage 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**



2016



## DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2016

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

### VENDANGES BLANC :

SAUVIGNON: 10 AU 25 SEPTEMBRE

SÉMILLON: DU 15 AU 30 SEPTEMBRE

MISE EN BOUTEILLE : Juillet 2018

Bouchon Technologique Diam 30

70 % SAUVIGNON – 30 % SÉMILLON

Alc : 13,5 % vol.

### LE MILLÉSIME 2016

### HISTORIQUE ET GÉNÉREUX

Cette incontestable réussite du millésime résulte de la conjugaison de plusieurs temps forts.

- **Une période humide** du 1er janvier au 20 juin : quantité potentielle et réserves hydriques

**Une floraison quasi-miraculeuse**, garante d'une belle récolte. (4 au 11 juin)

**Une période exceptionnellement sèche** du 1er juillet au 13 septembre : la richesse et la puissance. La pluie finit par survenir le 13 septembre avec 40 mms salvateurs.

**Un été indien, du 15 septembre à fin octobre** : aboutissement, finesse et élégance

### DÉGUSTATION

Or pâle, cristallin.

Nez énergique, pulpeux, intense, frais et complexe. Les parfums de pamplemousse, d'orange, de pêche, de mangue se mêlent aux fragrances balsamiques (pinède) et minérales (quartz, silex). L'ensemble du terroir de Chevalier se dévoile dans ce grand nez.

En bouche une richesse pulpeuse exquise est soutenue et tendue par une acidité fruitée sans faille. Une boule de fruits blancs épicés et moelleux libère des saveurs très suaves. Cette sensation de sucrosité traduit la maturité aboutie de fruits sains. La chair de ce vin est d'une extrême finesse et de grande pureté. Structure très élégante. Vin raffiné, intensément gouteux et parfaitement équilibré. Grande persistance. A garder 2021-2036



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