



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 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, cuves bois) pour optimiser la sélection parcellaire, 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

2016



DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE 2016

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

VENDANGES (ROUGE) : du 4 au 21 octobre 2018

55 % CABERNET SAUVIGNON – 35 % MERLOT

5 % CABERNET FRANC – 5 % PETIT VERDOT

Mise en en bouteille : Août 2018

Bouchon technologique Diam 30

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 1^{er} 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 1^{er} 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

Couleur intense rubis mauve sombre, noire au milieu. Brillance et limpidité.

Un nez net, de grande fraîcheur, offre un cocktail concentré et énergique de fruits rouges et noirs dans une ambiance balsamique rappelant la forêt de pins. Les épices poivrées et notes fraîches de venaison sont présentes. Une complexité minérale se joint à ce bouquet complet.

L'attaque est ample de texture douce, soyeuse et fruitée. La sensation d'une structure tanique dense est immédiate. La trame est serrée mais raffinée et souple. De grands tanins enrobés de chair fruitée donnent cette texture moelleuse et ferme à la fois. Très abordable en apparence, ce vin de grande envergure mérite du temps pour développer un très grand potentiel sous-jacent. Grande longueur, grand format.

Équilibre, fraîcheur, élégance, raffinement, authenticité et concentration le définissent parfaitement.

Garde : 2026-2046



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