

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

Blanc : certification en 2023

Rouge : certification en 2024

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

Débourbage 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

2023 PRIMEUR

VENDANGES (BLANC) : DU 28 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE

SAUVIGNON BLANC 65 % - SÉMILLON 35 %

ALC. 14% VOL.

On connaissait les millésimes chauds, parfois très secs, les millésimes froids et/ou humides ; en 2023 on découvre le millésime tropical !

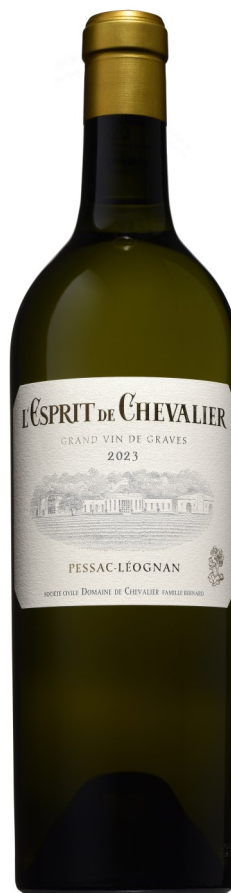
Les difficultés climatiques printanières ont impliqué une bataille viticole sans relâche, nécessitée par notre engagement en Bio et la forte pression mildiou. Nous avons malgré tout réussi à faire valoir notre terroir avec un très beau Chevalier rouge et un exceptionnel Chevalier blanc.

Printemps précoce, très doux, amplement pluvieux. Grosse sortie et floraison rapide (25 mai), très bonne nouaison, suggéraient une belle récolte. Les orages de la 2^{ème} quinzaine de juin augmentaient la virulence du mildiou. La promesse d'un bon rendement s'envoiait. Ces précipitations, de fin juin et juillet ont heureusement fait grossir les grappes épargnées permettant de reprendre du volume. La 2^{ème} partie de ce millésime fut autrement qualitative : beau temps chaud fin août et vents secs du magnifique mois de septembre, aux amplitudes thermiques importantes, ont mûri et concentré tous les cépages.

Les vendanges de blanc ont commencé fin août pour les parcelles précoces. Notre stratégie de choix et de tries sur pied a garanti une grande précision de la maturité des grappes et un équilibre exceptionnel.

Les résultats sont superbes avec des vins blancs de très haut niveau, puissants, élégants et frais.

2023, un millésime de charme et de plaisir avec beaucoup de sérieux.



L'ESPRIT DE CHEVALIER BLANC PRIMEUR 2023

Eclat fruité printanier et complexe de fleurs blanches subtiles et douces, comme un bouquet de chèvrefeuille, de tilleul et de fleur d'acacia sur fond d'agrumes et de pêche de vigne bien mûre.

Bouche riche, dense, gainée par une acidité vibrante. Saveurs de fruits blancs mûrs concentrés et juteux, équilibrés par de délicats amers d'agrumes. Belle fraîcheur, belle tension verticale amenant une salinité minérale délicieuse en fin de bouche.

Grand vin typé, raffiné et élégant. Bon potentiel de garde.

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