

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 ET 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 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 (tulipes et cubique), et bois.

Elevage en barrique 14 mois

2023 PRIMEUR

VENDANGES (ROUGE) : DU 7 AU 30 SEPTEMBRE

CABERNET-SAUVIGNON 65 % - MERLOT 30 % - PETIT-VERDOT 5 %

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, surtout pour les merlots. 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.

En rouge, dès le 7 septembre, nous avons rentré des merlots bien mûrs. Fin de cabernets sauvignon le 30 septembre.

À la réception des vendanges, tables vibrantes, tri optique et bain densimétrique ont permis de faire du choix dans le choix... La précision ne cesse de progresser, la qualité monte encore...

Au chai de nouvelles cuves sont venues compléter une gamme déjà large, ou chaque cépage rouge est mis en valeur selon son âge, son origine et l'observation viticole de l'année.

Les résultats sont superbes avec des vins blancs de très haut niveau, puissants, élégants et frais, et des vins rouges riches, mûrs et corpulents, aux tanins veloutés et savoureux. La qualité des acidités bien préservées met en valeur et fait vibrer ces deux vins.

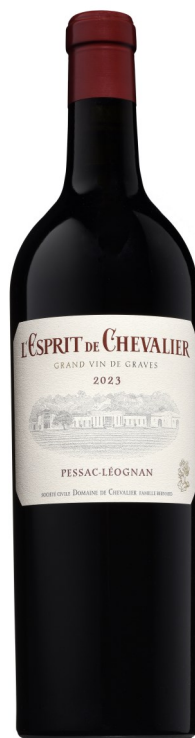
2023, un millésime de charme et de plaisir avec beaucoup de sérieux.

DÉGUSTATION

Nez intense et épicé comme un cocktail de fruits rouges et noirs avec des notes sauvages comme la prune bleue, la myrtille. Des notes d'humus frais et de forêt participent au bouquet.

Comme son aîné, le grand vin, il se caractérise par une grande richesse, une structure soyeuse et racée donnant un aspect velouté à l'assemblage. Sa finesse et sa délicatesse accompagnent une finale superbe de fruits et de fraîcheur. Ce vin tutoie le haut niveau...

5 à 10 ans de cave pour le parfaire.



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