

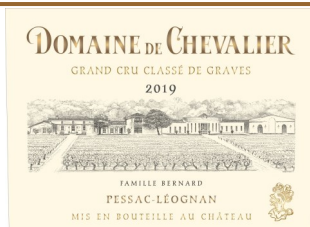
DOMAINE DE CHEVALIER



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PRIMEUR BLANC

2019



UN MILLÉSIME PARMIS LES PLUS GRANDS

TRÈS HAUT POTENTIEL POUR LES BLANCS ET POUR LES ROUGES

Ce millésime se caractérise notamment par son intensité aromatique, une excellente maturité du fruit, de la densité, de la fraîcheur, des tanins très élégants dans les vins rouges.

- **Un printemps humide, avec deux attaques du gel** (le 13 avril et le 5 mai) contenues grâce aux moyens déployés (éoliennes, bougies). Très bonne pousse de la vigne.
- **Floraison un peu perturbée** par de l'instabilité météorologique, sans empêcher un beau volume de récolte.
- **Un été exceptionnel qui arrive précisément à la date du calendrier...** et qui durera du 21 juin au 15 octobre. Durant cette période, nous avons connu deux vagues de grande chaleur (26-27 juin et 22-25 juillet)
- **Des précipitations espérées, qui surviennent aux moments stratégiques :** fin juillet et début août des pluies conséquentes ont déclenché la véraison. La vigne n'a pas souffert de la sécheresse.
- Les **excellentes conditions du mois de septembre**: un grand beau temps, et à partir du 20 septembre de petites averses qui viennent rééquilibrer le potentiel sucre / acide, parfaire la maturité des peaux (arômes, couleur, tanins) et conférer beaucoup de fraîcheur au raisin. Tout cela allant de pair avec des nuits plutôt froides. Cette amplitude thermique est particulièrement bénéfique pour la qualité de maturation du fruit.

Olivier Bernard

VIGNOBLE

A.O.C. : PESSAC-LÉOGNAN – GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux
Age moyen du vignoble (Grand Vin) : 35 ans
Taille : Guyot double
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha
BLANC : 7 hectares
70 % Sauvignon, 30 % Sémillon
ROUGE : 60 hectares
63% cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5 % petit verdot, 2 % cab-franc

VENDANGES :

Vendanges manuelles en caquettes
BLANC: 3 à 5 tries (sélections) successives au gré de la maturité
ROUGE: tri à la vigne et sur table avant tri optique

VINIFICATION-ÉLEVAGE :

BLANC: Pressurage lent durant 3 H.
Débourbage et fermentation alcoolique en barrique
Elevage en barrique : 18 mois avec bâtonnage des lies
Barriques neuves : 35 %
ROUGE: Mise en cuve thermorégulée par gravité → fermentation Alc.
Pigeage manuel
Temps de cuvaison : 3 semaines environ. Temp. 30 ° max.
Quatre cuiviers (cuves acier, inox, cuves tulipes en béton, et cuves bois) pour optimiser la sélection parcellaire, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.
Fermentation+elevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies) Barriques neuves : 35 %

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC, PRIMEUR 2019



70 % SAUVIGNON – 30 % SÉMILLON

Alc. 14 % Vol.

VENDANGES :

du 3 au 19 septembre.

COMMENTAIRE

Jolie teinte or jaune pâle, cristalline.

Nez éclatant de fruits blancs divers et exotiques mêlés d'agrumes et de fleurs blanches. Pêche de vigne, brugnion, poire, abricot, mangue, litchi, agrumes, fleur d'acacia, aubépine et chèvrefeuille.

Bouche ample, riche, gouteuse, gourmande, très raffinée et bien tenue par une vivacité énergique.

Longue finale sur une grande finesse fruitée.