

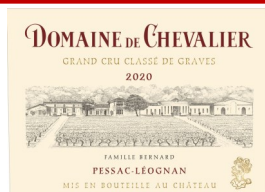
DOMAINE DE CHEVALIER



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PRIMEUR ROUGE

2020



UN MILLÉSIME DE TRÈS GRANDE QUALITÉ

Blancs secs et rouges donneront de grands vins, concentrés de caractère : savoureux, puissants, structurés, complexes et authentiques.

Malgré la crise du Covid nous avons pu organiser précisément nos travaux viticoles, de la taille aux vendanges, et mener à bien une **récolte de qualité magnifique, pleinement mûrie** par cette année précoce et ensoleillée.

Une **floraison** très avancée, dès la **mi-mai**, nous garantissait des **vendanges** tout aussi **précoces**.

Le vignoble, **copieusement arrosé au printemps**, a bien résisté à un mois de **juillet chaud et très sec**. **Août, clément et bien ensoleillé**, entrecoupé de bonnes pluies, permettait un cycle de **maturité dans les meilleures conditions**.

En septembre, le grand beau temps sec, aux larges amplitudes thermiques, a mûri totalement les fruits et a concentré tous les cépages. Les matinées fraîches ont été idéales pour préserver la fraîcheur du fruit.

Nous avons vendangé des raisins de grande qualité, mûrs et d'une concentration rarement atteinte. Ce millésime de type « année chaude » mais avec une belle fraîcheur, nous promet des vins riches, puissants, concentrés, soyeux et élégants, en blanc comme en rouge.

Une mention particulière pour le **Domaine de Chevalier rouge** : Concentration, densité, élégance, équilibre et fraîcheur...du haut niveau. Il sera certainement sur le podium des plus belles réussites de l'histoire moderne du Domaine.

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. (4 cuiviers : acier, acier-aluminium, béton tronconiques, et cuves bois)
Fermentation en cuve puis élevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies) Barriques neuves : 35 %

DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE, PRIMEUR 2020



65 % CAB. SAUV – 27 % MERLOT - 5% PETIT VERDOT 3 % CAB. FRANC
Alc.13,5 % Vol. - Rendement (rouge) : 38 hls/ ha

VENDANGES (ROUGE) :
du 11 au 30 septembre

DÉGUSTATION

Couleur profonde, rouge sombre, noire au milieu, brillante.
Grand nez, intense et bien typé. Expression fleurie principalement sur le fruit. Cerise noire, cassis, myrtille. Epices finement poivrées et vanillées. Aromes de tanins et de terre légèrement tourbée.

En bouche sensation impressionnante de densité, tanins charnus et de puissance contenue. La chair du vin est fine, ferme et très fraîchement fruitée. Les tanins omniprésents, de grande classe, rappellent cette saveur délicate et tourbée des grands millésimes de garde. Le fruit est partout, intensément..
Puissance, équilibre, maturité, concentration, longueur, fraîcheur, tension. Tout y est pour un grand millésime de garde.