
DOMAINE DE CHEVALIER

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Situé à Léognan, capitale des Graves, le Domaine de Chevalier est d'origine très ancienne. Il est représenté en 1783 sous le nom de « Chibaley » (chevalier en gascon), sur la fameuse carte de Pierre de Belleyne, l'ingénieur géographe du Roi Louis XVI.

La notion même de domaine, délibérément conservée par les propriétaires successifs qui n'ont jamais voulu l'abandonner au profit de l'appellation plus récente de « château », est l'héritage d'une très ancienne et passionnante histoire, évocatrice de cet équilibre dont l'actuel maître des lieux est aujourd'hui le gardien jaloux.

En 1983, le Domaine de Chevalier, Grand Cru Classé en appellation Pessac-Léognan est acquis par la famille Bernard, leader français sur le marché 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, et dans le droit fil de l'histoire de Chevalier, se perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection qui, depuis plus de 130 ans, signe la production de ce cru d'excellence. Au cours des 3 dernières décennies, de nombreux investissements ont, sans rupture, préparé le Domaine aux exigences modernes : extension du vignoble, construction de nouveaux chais et d'un très beau cuvier circulaire dans lequel plonge en son cœur, la lumière naturelle.

Aujourd'hui, jardin secret protégé par l'immense forêt qui l'entoure et le protège, le domaine est devenu un lieu remarquablement ouvert où le visiteur soucieux de se pénétrer de l'âme des Graves peut bénéficier d'une haute tradition d'accueil.

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, qui présente la caractéristique d'être un remarquable vin de garde, est reconnu comme l'un des plus grands vins blancs secs du Monde.



DOMAINE DE CHEVALIER

CRU CLASSÉ DE GRAVES EN ROUGE ET EN BLANC

33850 Léognan - France
Tel. +33 (0)5 56 64 16 16 - Fax +33 (0)5 56 64 18 18
olivierbernard@domainedechevalier.com

VIGNOBLE

A.O.C. : Pessac-Léognan

Sols : graves sur sous-sol argilo-graveleux remarquablement drainé

Rouge : 40 Hectares

63% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc

BLANC : 5 Hectares

70 % Sauvignon, 30 % Sémillon

Age moyen du vignoble : 25 ans

Taille : Guyot double

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

VENDANGES

Vendanges manuelles en cagettes

BLANC : tries successives au fur et à mesure de la maturité (3 à 5 tris)

Rouge : tri à la vigne et sur table avant et après éraflage

VINIFICATION

BLANC : Pressurage lent.

Fermentation alcoolique en barrique

Débourbage et fermentation en barrique

Elevage en barrique :

18 mois avec bâtonnage des lies

Barriques neuves : 35 %

Rouge : Mise en cuve par gravité

Cuves thermorégulées - Pigeage manuel

Temps de cuvaison : 3 semaines

Elevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies)

Barriques neuves : 50 %

PRODUCTION

Rouge : 100 000 bouteilles (1^{er} vin)

BLANC : 18 000 bouteilles (1^{er} vin)

Commercialisation : négoce bordelais

Deuxième vin : l'Esprit de Chevalier

Propriétaire : Famille BERNARD

S.C. du DOMAINE DE CHEVALIER

Administrateur Gérant : Olivier BERNARD

Directeur Adjoint : Rémi EDANGE

Directeur Technique : Thomas STONESTREET

Céologues conseil : Denis DUBOURDIEU

Stéphane DERENONCOURT

