GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PRIMEUR BLANC
2017

UNE PRODUCTION AFFECTÉE PAR LA GELÉE, MAIS UNE QUALITÉ PRÉSERVÉE.

LES BLANCS SONT EXCELLENTS, LES ROUGES SAVOUREUX ET ÉLÉGANTS.

Une perte de récolte suite aux gelées du 25 au 29 avril 2017

Les gelées de fin avril (particulièrement celle du 27) ont finalement réduit de façon inégale notre récolte. Certaines zones furent ravagées et, heureusement, d'autres ont été épargnées, tel le plateau historique devant le Domaine. Ces dernières ont bénéficié d'une maturité précoce et d'un rendement correct.

Une floraison très précoce du 15 au 22 mai, suivie d'un mois de juin exceptionnellement chaud et ensoleillé.

Cette floraison précoce des zones préservées a entrainé une avance de deux semaines sur le cycle de la vigne. S'ajoutant à cela, l'ensoleillement et la chaleur du mois de juin accroitront d'une semaine supplémentaire cette avance !

La météo des mois de juillet et aout a permis de conserver de la fraicheur.

Heureusement le climat tempéré de juillet et aout a permis de conserver l'acidité des fruits, leur conférant ainsi une **belle fraicheur.** Les sucres n'ont donc pas été excessifs. De bon augure pour **l'équilibre gustatif.**

Tous les cépages ont muri précocement. Toutes les vendanges se sont finies tôt, en septembre

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 : 6 Hectares
70 % Sauvignon, 30 % Sémillon
ROUGE : 55 Hectares
63% cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5 % petit verdot, 2 % cab-franc

VENDANGES :

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

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.
Fermentation+elevage en barriques : 18 mois (4 mois sur lies)
Barriques neuves : 35 %

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC, PRIMEUR 2017

70 % SAUVIGNON – 30 % SÉMILLON

Alc.13,5 % Vol.

VENDANGES :

sauvignon : du 31/08 au 7 sept.. - **sémillon** : du 8 au 15 sept.

RENDEMENT EN BLANC : 46 HL/HA

COMMENTAIRE

Des blancs, excellents et purs…

Cette maturité avancée a déclenché des vendanges de blanc sec tout début septembre. Les tris se sont étalés sur 15 jours du 01/09 au 15/09. Ce travail permet de cueillir seulement les grappes parfaitement mures et équilibrées au fur et à mesure de leur évolution.

De cette façon les paniers de raisins étaient très beaux, sains et gouteux.

Les Sauvignons blancs et sémillons sont très aromatiques, purs minéraux, savoureux, riches et plein de fraicheur. Ils sont actuellement élevés sur lies.

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE BERNARD - ADMINISTRATEUR GÉRANT : OLIVIER BERNARD
DIRECTEUR ADJOINT : RÉMI EDANGE - DIRECTEUR TECHNIQUE : THOMAS STONESTREET
TEL : + 33 (0)5 56 64 16 16 * OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM * WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM