

DOMAINE DE CHEVALIER



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PRIMEUR BLANC

2018



2018 : Le Millésime exceptionnel

Ce millésime aura été marqué par l'enchaînement de deux saisons climatiques extrêmes, mais complémentaires :

La période pluvieuse de janvier à début juillet

Une année de pluviométrie en seulement 7 mois (!) met à rude épreuve le moral de nos vignerons. Conséquence heureuse, les indispensables réserves en eau dans le sol sont au plus haut.

Et puis vient le miracle...

La période chaude, ensoleillée et sèche de juillet jusqu'à la fin des vendanges

Ces excellentes réserves hydriques furent abondamment exploitées par le vignoble pendant les 4 mois d'un été historiquement lumineux, chaud et sec. Dans nos sols graveleux, la maturité fut idéale : Equilibre quasi parfait entre puissance, concentration record et fraîcheur.

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 : 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 tri optique

VINIFICATION-ÉLEVAGE :

BLANC: Pressurage lent durant 3 H.

Débourbage et fermentation alcoolique en barrique

Élevage 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 2018



75 % SAUVIGNON – 25 % SÉMILLON

Alc.13,5 % Vol.

VENDANGES :

du 31 août au 14 septembre.

COMMENTAIRE

Nez complexe, précis et très raffiné d'arômes de pêche de vigne, d'abricot, de divers fruits exotiques (mangue, litchi..) et de fleurs blanches printanières (aubépine, acacia, chèvre-feuille).

Bouche large, soyeuse, onctueuse, chair fruitée délicate, concentrée et fraîche. Richesse suave et raffinée de saveurs persistantes. Caractère minéral marqué, équilibre entre puissance, tension et fraîcheur.

Magnifique finesse en finale. Grand vin et grand potentiel de garde.