

# DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Situé à Léognan, capitale des Graves, le Domaine de Chevalier est d'origine très ancienne. Il est représenté en 1783 sur la carte de Pierre de Belleyme, l'ingénieur géographe de Louis XVI.

**En 1983, la propriété est acquise par la famille Bernard, leader français 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 se perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection qui depuis 140 ans signe la production de ce cru d'excellence.

Le Domaine de Chevalier rouge, est l'un des fleurons des Grands Crus Classés de Bordeaux.

Le Domaine de Chevalier blanc est reconnu comme l'un des plus grands vins blancs secs du monde.

## VIGNOBLE & VINIFICATION

### En conversion Bio

Blanc : 1<sup>er</sup> label, millésime 2023  
Rouge : 1<sup>er</sup> label, millésime 2024

### Sols

Graves sur sous-sol argilo-graveleux

### Appellation

Pessac-Léognan

### Second Vin

L'ESPRIT DE CHEVALIER

### ROUGE

**Encépagement 60 ha**

Cabernet-sauvignon 63%  
Merlot 30% - Petit verdot 5%  
Cabernet-franc 2%

### Vendanges

Manuelles en cassettes, tri méticuleux à la vigne, puis tri manuel sur grappes au chai et tri optique des baies après éraflage.

### Vinification

Quatre cuiviers (cuves acier, cuves inox, cuves tulipes en béton, cuves bois) pour optimiser la sélection parcellaire, parfaire l'extraction et affiner l'assemblage.

Elevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois

### BLANC

**Encépagement 7 ha**

Sauvignon 70%  
Sémillon 30%

### Vendanges

Manuelles en cassettes. 3 à 5 sélections, au gré de la maturité. Débourage traditionnel par le froid et fermentation en barrique.

### Vinification

Fermentation directe en barrique.

Elevage en barriques du grand vin (1/3 bois neuf) pendant 16 à 18 mois

# GRAND MILLÉSIME MÉMORABLE

# 2022

VENDANGES (BLANC) DU 22 AOÛT AU 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE

70% SAUVIGNON BLANC - 30% SÉMILLON

RENDEMENT : 40 HL / HA

BOUCHON TECHNOLOGIQUE DIAM 30 // ALC : 14% VOL.

**Le climat :** Un hiver peu pluvieux (200 mm), plutôt frais avec des gelées jusqu'en mars contribuant à retarder l'éclosion des bourgeons et à protéger la vigne de la gelée de printemps dans la nuit du 4 au 5 avril (-4° C).

**Floraison en avance de 10 jours :** Mi-avril, beau temps et douceur, la vigne pousse vite, sortie magnifique. Une belle floraison vers le 15-20 mai, augurant de vendanges précoces.

**Vague de chaleur et Grêle le 18 juin :** En juin première vague de fortes chaleurs (40° C sous abri le 18) se concluait le 18 au soir par un orage de grêle. La face ouest des rangs a été touchée. Ce mois fut (le seul) bien arrosé par des averses orageuses

**Juillet chaud et très sec.** L'ensemble du mois, très ensoleillé avec une 2<sup>ème</sup> vague de fortes chaleurs du 10 au 18. (40°C le 18). Arrosage des jeunes plantations. Les vieilles vignes tiennent très bien le coup.

Le mois d'août a aussi été très chaud et sec, **20 jours avec des températures supérieures à 30°C dont une 3<sup>ème</sup> vague de fortes chaleurs du 1<sup>er</sup> au 13.** (Plus de 39°C le 11). Coté précipitations, seules deux significatives : 14mm, le 14 et 8mm le 17.

**En septembre, le grand beau temps apporte une 4<sup>ème</sup> vague de chaleur du 11 au 13.** Le mois a été ponctué d'une averse de 8 mm le 8 et de 20 mm en 4 jours à la fin du mois, bénéficiant aux merlots et cabernet sauvignons.

« Tout est superlatif dans ce millésime, le climat, la sécheresse, le taux de jus, la quantité de baies, l'intensité gustative... mais le terroir frais, les vieilles vignes et nos choix précis ont conféré une magnifique fraîcheur et un super équilibre. »

*Olivier Bernard*

## DOMAINE DE CHEVALIER BLANC PRIMEUR 2022

Les blancs sont charnus, pleins, denses avec une grande intensité de saveurs et une étonnante fraîcheur.

La chair est très fine, délicate.

Les arômes spécifiques de chaque parcelle sont parfaitement respectés.

Ce sera à coup sûr un **grand Domaine de Chevalier blanc.**



SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE  
DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD  
ADMINISTRATEUR / GÉRANT :  
OLIVIER BERNARD  
33850 LÉOGNAN - BORDEAUX - FRANCE  
+33 (0)5 56 64 16 16  
OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM



DOMAINE DE CHEVALIER  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES  
PESSAC-LÉOGNAN  
2022

*Ma 40<sup>ème</sup> vendange  
Olivier Bernard*

Cette bouteille porte le n° A0008