

L'ESPRIT DE CHEVALIER

SECOND VIN DU DOMAINE DE CHEVALIER

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 Belleyne, 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.

Depuis lors, sous l'égide d'Olivier Bernard, se perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection, qui depuis 150 ans, signe la production de ce domaine exceptionnel.

L'ESPRIT DE CHEVALIER

C'est grâce à un terroir de haute aptitude viticole, mais aussi à une approche très sélective, que le Domaine de Chevalier est reconnu pour

sa capacité à produire des grands vins, y compris dans les petits millésimes.

*

Né en 1989, le deuxième vin, baptisé « l'Esprit de Chevalier », est la concrétisation de cette démarche.

Lors des assemblages de la propriété, il intègre principalement la récolte issue des jeunes vignes ainsi que les cuvées qui n'ont pas tout à fait la structure et la précision du Grand vin.

L'Esprit c'est également une façon de faire un vin : il porte l'empreinte et reflète "l'Esprit" du domaine : **puissance et complexité, mais surtout finesse et élégance.**

C'est un vin séduisant, qui s'apprécie plus jeune que le grand vin.

VIGNOBLE & VINIFICATION

SOLS :

Graves sur sous-sol argilo-graveleux

APPELLATION

PESSAC-LÉOGNAN

SECOND VIN

L'ESPRIT DE CHEVALIER

BLANC

ENCÉPAGEMENT 7 Ha

Sauvignon blanc 70%

Sémillon 30%

VENDANGES

Manuelles en cagettes

3 à 5 sélections au gré de la maturité

VINIFICATION

Débourbage et fermentation directe en barrique

Elevage en barrique 9 mois

ROUGE

ENCÉPAGEMENT 60 Ha

cabernet sauvignon 63%

merlot 30% - petit verdot

5% - cabernet franc 2%

VENDANGES

Tri méticuleux à la vigne

Puis tri manuel sur grappe, tri optique et densitométrique des baies après éraflage.

VINIFICATION

Cuves inox, béton (tulipe et cubique), et bois.

Elevage en barrique 14 mois

2025 BLANC PRIMEUR

VENDANGES (BLANC) : DU 28 AOUT AU 6 SEPTEMBRE

ASSEMBLAGE 2025 :

SAUVIGNON BLANC 70 % - SÉMILLON 30 %

ALC. 13% VOL. // PH : 3,25 // RENDEMENT 38 hl/ha

BOUCHON DIAM

UN DES GRANDS MILLÉSIMES DE CES DERNIÈRES ANNÉES

Les pluies hivernales ont assuré de bonnes réserves hydriques. Le printemps est doux et sec, sans gelées. La vigne pousse très bien. Le début du mois de mai est chaud et humide, le vignoble verdit à vue d'œil. A partir du 20 mai, une superbe floraison précoce, homogène et resserrée assure un bon potentiel qualitatif.

Dès la mi-juin, s'installe un été chaud et sec. Ces conditions estivales se prolongent en juillet et août. Les températures dépassent allègrement les 30 °C. Les sols sont secs en surface. Les racines profondes des vieilles vignes permettent de puiser les réserves nécessaires à la qualité des grappes.

La période de maturation est excellente : précoce, chaude et lumineuse avec amplitude thermique élevée. Les grappes se gorgent de soleil et évoluent rapidement, tout en gardant leur fraîcheur. Quelques averses rafraichissantes fin août limitent le stress.

Dès la fin août, sonne l'heure des vendanges pour les sauvignons blancs. Nous pratiquons un choix précis de grappes dorées, uniquement à la fraîcheur matinale. Ce travail d'orfèvre s'achèvera le 6 septembre.

Les rouges prennent le pas le 11 septembre avec les merlots. La fin des cabernets sauvignon fermera le ban le 26 septembre. C'est précoce !

Ces excellentes conditions de vendanges sont ponctuées de petites pluies bienfaitrices après un été chaud et bien sec. Nos rendements sont corrects.

La richesse pulpeuse et fruitée, la fraîcheur, la précision et la complexité aromatique signent ce millésime 2025. En rouge comme en blanc, modernité et intensité s'expriment avec finesse, énergie et grande classe, mettant en évidence l'élégance légendaire des vins de Chevalier. Grand Millésime.

DEGUSTATION

Produit dans les mêmes conditions que le grand vin, l'Esprit ne peut pas cacher ses origines...

Il évoque le même style de bouquet fleuri et fruité : Fleurs blanches printanières sauvages (aubépine et sureau) associées aux fruits blancs bien mûrs (mirabelle, poire) ainsi qu'à la pêche de vigne et aux agrumes.

En bouche le vin est plein, ample et croquant de fruits avec beaucoup de fraîcheur et de pureté, fait marquant de ce millésime. Sa finale raffinée et légèrement saline lui donne une jolie touche minérale.

A apprécier dès sa jeunesse.



SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

OLIVIER BERNARD

33850 - LÉOGNAN - BORDEAUX - FRANCE

+33 (0)5 56 64 16 16

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM