

DOMAINE DE CHEVALIER

O Domaine de Chevalier, localizado em Léognan, capital da região de Graves, tem uma longa história. Aparece no famoso mapa de Pierre de Belleye em 1783.

Em 1983, a propriedade foi comprada pela família Bernard, nº 1 na França no mercado de bebidas destiladas e importante negociante de vinhos premium de Bordeaux. A propriedade é administrada desde então por Olivier Bernard, que perpetua o espírito de equilíbrio e a busca constante pela perfeição que têm sido a marca registrada deste excepcional vinho.

O Domaine de Chevalier tinto, o carro-chefe da denominação Pessac-Léognan, pertence à elite das grandes safras classificadas de Bordeaux. O Domaine de Chevalier branco é reconhecido como um dos melhores vinhos secos do mundo.

FOLHA DE ESPECIFICAÇÕES ATUAL DO DOMAINE

Denominação: Pessac-Léognan

Solo: cascalho em subsolo de argila-cascalho

Vinho branco 7 ha – 18.000 garrafas

Vinho tinto 60 ha – 100.000 garrafas

TINTO

COLHEITA: manual, em pequenas caixas.

As uvas são cuidadosamente selecionadas na vinha, seguidas de triagem manual dos cachos na adega e triagem óptica dos bagos após o desengace.

VINIFICAÇÃO Quatro salas de cubas (aço inoxidável, cubas de concreto tulipa e madeira), para otimizar a seleção de parcelas, aperfeiçoar a extração e refinar o “assemblage”. Envelhecimento em barricas de 16 a 20 meses (35% carvalho novo), bâtonnage de 4 meses (agitando as borras com um palito).

2020



TINTO 2020

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

COLHEITA (UVAS TINTAS):

11 a 30 de setembro

55 % CABERNET SAUVIGNON – 35 % MERLOT

5 % PETIT VERDOT - 5% CABERNET FRANC

Bottling : June 2022/ technological cork Diam30

Alc : 14 % vol.

2020

VINTAGE DE ALTA QUALIDADE

Branco e tintos secos deram origem a vinhos excelentes, com caráter concentrado: saborosos, potentes, estruturados, complexos e autênticos. Apesar da crise da Covid, conseguimos organizar com precisão o nosso trabalho vitivinícola, desde a poda até à vindima, e realizar uma colheita de qualidade magnífica, totalmente amadurecida por este ano precoce, ensolarado e quente.

Uma floração muito avançada, a partir de meados de maio, nos garantiu uma colheita igualmente precoce.

O vinhedo, abundantemente regado na primavera, resistiu bem a um mês de julho muito quente e muito seco.

Apenas as videiras jovens, com raízes menos profundas, apresentaram alguns cachos tostados.

O mês de agosto, muito ensolarado, intercalado com boas chuvas, permitiu um ciclo de maturação nas melhores condições.

O ótimo tempo seco e quente de setembro, com amplas amplitudes térmicas, maturou completamente os frutos e concentrou todas as castas.

Todos nós colhemos à mão com 10 dias de antecedência, por escolha própria, sem pressão. No entanto, as janelas de colheita muito estreitas deste ano exigiram grande precisão na ação.

Menção especial para o Domaine de Chevalier rouge: concentração, densidade, elegância, equilíbrio e frescor... Nível máximo...

Certamente estará no pódio como uma das safras de maior sucesso da história moderna da propriedade.



Degustação
Cor profunda, vermelho escuro, preto no meio, brilhante. Ótimo nariz, intenso e distinto. Expressão floral, principalmente na fruta. Cereja preta, groselha preta, mirtilo. Especiarias finamente apimentadas e baunilhadas. Aromas de taninos e terra levemente turfosa. No paladar, sensação impressionante de densidade, taninos carnudos e poder contido. A carne do vinho é fina, firme, fresca e frutada. Os taninos de alta classe lembram o sabor terroso e turfoso de ótimas safras para guardar. A fruta está em toda parte, intensamente. Potência, equilíbrio, maturidade, concentração, persistência, frescor, tensão. Tudo está lá para uma ótima safra para guardar.



PROPRIÉTAIRE SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER MILLER BERNARD

ADMINISTRATEUR—GÉRANT : OLIVIER BERNARD

DOMAINE DE CHEVALIER 30 LÉOGNAN – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)556 64 16 16 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM