

Domaine de Chevalier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2011 - blanc



La météo de l'année 2011 ne fut pas une partie de plaisir du côté de Pessac-Léognan : le printemps très chaud et très sec eût tendance, après une floraison précoce, à bloquer le développement de la vigne, tandis que l'été frais et humide n'aida pas à obtenir la maturité souhaitée. Malgré les caprices du temps, si les rendements furent faibles, la qualité des raisins blancs fut largement au rendez-vous, présentant un remarquable équilibre entre acidité et concentration en sucres. Cette météo paradoxale permit finalement de réaliser un très beau millésime en blanc !

La preuve avec ce Pessac-Léognan blanc de très haute volée, d'une complexité aromatique et d'un raffinement qui le placent tout en haut de la hiérarchie des grands crus bordelais. Après un tri méticuleux (pas moins de 5 passages successifs ont été nécessaires pour vendanger à parfaite maturité), les Bernard ont fait le choix, comme chaque année, de pratiquer une fermentation directe en barrique, à la bourguignonne, qui permet ensuite un assemblage extrêmement fin et précis, et contribue au style « Chevalier ».

Le vin fut ensuite élevé en fûts (dont 1/3 de fûts neufs) pendant 18 mois, avec un bâtonnage régulier sur lies qui conforte la structure soyeuse et puissante du vin, tout en affinant les arômes.

Bien que taillé pour une garde de 15 ou 20 ans, le vin affiche d'ores et déjà une palette aromatique à la fois sophistiquée et très harmonieuse : le nez, d'une grande fraîcheur, évoque la fleur de vigne, le tilleul, les agrumes, la pêche de vigne mais aussi le réglisse, le menthol ou encore le thé fumé. Si l'attaque est tendue et cristalline, la bouche révèle une matière pulpeuse, riche et vivante, un fruité particulièrement gourmand (tirant vers l'abricot et l'ananas) et toujours beaucoup de fraîcheur. La persistance saline vous emporte très loin. Beaucoup de classe et d'équilibre.

Nous vous recommandons de le déguster, par exemple, avec des Noix de Saint-Jacques au yuzu, un bar au fenouil ou une poularde de Bresse pochée puis rôtie : un pur régal...

Vendu en Caisse Bois 1 bouteille sérigraphiée La Route des Blancs

Domaine de Chevalier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2011 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline

Nez : Fraîcheur et complexité : tilleul, fleur de vigne, citron mûr, pamplemousse, pêche de vigne, réglisse, menthol, thé fumé.

Bouche : Droite et tendue en attaque. Matière pulpeuse et ample en milieu de bouche. Très longue finale fruitée et saline. Très sapide et salivante.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques poêlées au yuzu, bar au fenouil, poularde de bresse pochée puis rôtie, courgettes farcies au riz.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pessac-Léognan

Cépage : Sauvignon (70%), sémillon
(30%)

Culture : Raisonnée