

Domaine de Chevalier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2019 - blanc



Au cœur d'une trilogie de millésimes exceptionnels pour les Graves en général et Chevalier en particulier, ce Pessac-Léognan blanc 2019 brille d'une classe, d'un raffinement et d'une intensité qui l'installent au sommet de l'appellation, pour de longues années.

Pourtant, au début de la saison, deux attaques du gel, les 13 avril et 5 mai, ont donné quelques sueurs froides aux Bernard et à leurs équipes. Heureusement, les moyens de lutte déployés dans le vignoble, entre éoliennes et bougies, ont été efficaces et les dégâts furent très limités. S'en est suivi un printemps relativement humide permettant une bonne croissance végétative de la vigne, avec une floraison légèrement perturbée.

Mais c'est bien les conditions exceptionnelles d'ensoleillement de l'été qui ont fait l'identité du millésime. Malgré deux vagues de chaleur extrêmes, fin juin et fin juillet, le vignoble de Chevalier a parfaitement profité de l'influence thermo-régulatrice de la forêt environnante. En outre, quelques précipitations bienfaitrices fin juillet et début août ont permis d'éviter tout stress hydrique. Si l'on ajoute à cela d'excellentes conditions en septembre, avec du soleil et de bonnes amplitudes thermiques, tout était réuni pour récolter du 3 au 19 septembre, par tries successives, de superbes sauvignons et sémillons. Des fruits à la fois frais et expressifs dans leur aromatique, avec d'excellents équilibres sucre/acidité.

Grand amateur des blancs de la Côte d'Or, Olivier Bernard fait le choix, pour le blanc, d'une fermentation directe en barrique, à la bourguignonne, qui permet ensuite un assemblage extrêmement fin et précis, et contribue au style « Chevalier ». En 2019, le sauvignon domine finalement l'assemblage à hauteur de 70% environ. Le vin est ensuite élevé en fûts (dont un tiers de fûts neufs) pendant 18 mois, avec un bâtonnage régulier sur lies fines qui confortent la structure soyeuse du vin, tout en affinant ses arômes et en le protégeant de toute oxydation.

Dès le premier nez, encore un peu réservé, le vin révèle une palette aromatique d'une grande élégance, sophistiquée et délicate : on aime la fraîcheur des petites fleurs blanches et des agrumes subtils qui s'élèvent du verre, autour du citron vert et du pamplemousse, rejoints par une touche acidulée de kiwi. Les nuances plus sensuelles et gourmandes de miel de genêt, de cire, d'ananas et de pêche jaune se parent d'un halo minéral d'un rare raffinement. La fraîcheur de la craie humide et de la poudre de marbre précède une note plus maritime, iodée, évoquant brise

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

marine, coquille d'huître ou carapace de langoustine. Des nuances balsamiques d'aiguille de pin rappellent l'omniprésence de la forêt des Landes girondines, toute proche.

En bouche, le vin continue à briller sur une voie singulière, typique de Chevalier, toute en vivacité juteuse, en fraîcheur et en droiture millimétrée. Le fruit rayonne, énergique, pur dans son expression : on retrouve nos agrumes, entre citrons, clémentine et orange sanguine, mais aussi des saveurs de mangue, de fruit de la passion et de pêche de vigne. De très beaux amers et une myriade d'épices vertes apportent un supplément d'énergie : sauge, poivre vert, laurier frais et baie de genièvre agissent comme autant d'exhausteurs de saveurs. L'élevage est déjà parfaitement intégré. Ce Pessac-Léognan est remarquable de précision et d'équilibre, jusqu'à sa finale droite, intense et inspirée.

Après deux années supplémentaires en cave, il vous régalerait sur un tartare de saumon et de chair de crabe aux herbes fines, un filet de Saint-Pierre aux girolles, un turbot rôti et sa sauce à l'oseille ou encore une blanquette de lotte au safran et curry. Autre option : une langouste en Bellevue. Un must sur un grand millésime.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Chevalier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline, reflet jus de citron vert

Nez : Fraîcheur et élégance sophistiquée : fleurs blanches, citron vert, pamplemousse, kiwi. Miel de genêt, cire, ananas et pêche jaune. Minéralité subtile : poudre de marbre, craie humide, embruns iodés, coquille d'huître, langoustine. Aiguille de pin.

Bouche : Vivacité juteuse, fraîcheur et droiture millimétrée. Le fruit rayonne, énergétique, pur entre citrons, clémentine et orange sanguine, mais aussi la mangue, le fruit de la passion et la pêche. Fins amers et épices à la relance (poivre vert, sauge, genièvre)

Accords mets-vins : Un tartare de saumon et de chair de crabe aux herbes fines, un filet de Saint-Pierre aux girolles, un turbot rôti et sa sauce à l'oseille ou encore une blanquette de lotte au safran et curry. Autre option : une langouste en Bellevue



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pessac-Léognan

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

Culture : Principes biologiques