

Domaine de Chevalier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2020 - blanc



Production confidentielle mais ô combien renommée des Graves de Pessac, le domaine de Chevalier dédie seulement 5 hectares de vignes - 70% de sauvignon et 30% de sémillon - à son blanc, sur les 65 hectares que compte la célèbre propriété. Les vignes, entourées de forêts protectrices, forment un véritable éco-système. Elles plongent leur racine dans des sols drainants de sables noirs et de fines graves blanches recouvrant des sous-sols argilo-graveleux à base d'alias.

Grands amateurs des blancs de la Côte d'Or, Olivier Bernard et ses enfants pratiquent une fermentation directe en barrique, à la bourguignonne, qui permet ensuite un assemblage extrêmement fin et précis, et contribue au style « Chevalier ». En 2020, un sauvignon frais et vif domine l'assemblage à hauteur de 70%. Le vin est élevé en fûts, intégrant un tiers de bois neuf, pendant 18 mois, avec un bâtonnage régulier sur lies fines qui conforte la structure soyeuse et ample de ce blanc, tout en affinant les arômes.

Après les très beaux millésimes 2018 et 2019, la nature a permis de réaliser pour la troisième année consécutive un millésime 2020 qui devrait rester dans les annales. La floraison se déroule avec une quinzaine de jours d'avance et s'avère exemplaire grâce à des conditions ensoleillées, parfaites pour la croissance végétative de la plante et la sortie de fleur.

Quelques épisodes pluvieux printaniers ont réclamé une certaine vigilance pour éviter l'installation du mildiou. Le soleil de mi-juin offrait ensuite les conditions optimales pour le mûrissement des fruits. La fin de l'été fut plutôt chaude et ensoleillée. Les vendanges des blancs, du 25 août au 4 septembre, ont révélé des baies restées petites, entraînant une baisse sensible des volumes. Cependant, celles-ci offraient de superbes équilibres entre concentration et fraîcheur.

Dès le premier nez, on est immédiatement attrapé par des notes élégantes d'acacia, de fleur de sureau, de noisette fraîche, de feuille de menthe et de fenouil sauvage. Un filet mince et délicat de nuances d'encens et de bâton de réglisse vient ensuite titiller nos sens. La fraîcheur de notes citronnées toniques mais aussi de touches de pêche blanche juteuse et d'abricot ajoutent à la belle complexité de l'ensemble. La poire n'est pas loin, relevée de quelques épices, entre poivre blanc et noix de muscade.

La prise de bois est particulièrement élégante et délicate. Une acidité

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

dynamisante anime l'entame de bouche. Par la suite, le jus, joliment profilé, gagne en épaisseur et en complexité, sur de subtiles notes fumées et poivrées. La texture se fait un peu plus onctueuse et dense, déployant des saveurs de pêche, de poire et de mangue. La longue finale convoque des notes maritimes, iodées mais également un souffle de matière crayeuse. C'est magnifiquement cristallin et raffiné.

Des noix de Saint-Jacques snackées ou un saumon mi-cuit au beurre d'agrumes conviendront parfaitement à ce « Graves des Graves ». On l'appréciera aussi, après une belle garde, sur un suprême de poularde en sauce crémeuse aux girolles. Le Domaine de Chevalier est décidément en pleine forme !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Chevalier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflet vif

Nez : Raffinement et harmonie :
acacia, fleur de sureau, noisette
fraîche, feuille de menthe et fenouil
sauvage, encens et bâton de réglisse,
citron jeune et vert, pêche blanche,
abricot, poire, poivre blanc et noix de
muscade.

Bouche : Une acidité dynamisante
anime l'entame puis le jus, joliment
profilé, gagne en épaisseur et en
complexité, sur des notes fumées et
poivrées. La texture se fait plus
onctueuse avec ses saveurs de
pêche, de mangue, de poire. Finale
iodée, allonge crayeuse

Accords mets-vins : Une salade
d'araignée de mer aux agrumes, Des
noix de Saint-Jacques snackées, un
saumon mi-cuit au beurre d'agrumes.
Plus tard, une volaille des landes
pochées, en sauce crémeuse aux
girolles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pessac-Léognan

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

Culture : Principes biologiques