

Domaine de Chevalier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2014 - blanc



Le millésime 2014 fait figure de « miraculé » du côté de Pessac et Léognan. Après un printemps à la météo capricieuse, et, surtout, un mois d'août particulièrement frais, il aura fallu attendre l'été indien de septembre, à l'ensoleillement exceptionnel, pour que sauvignon et sémillon atteignent leur optimum de maturité.

Au final, si les rendements furent assez faibles sur les 5 hectares plantés en blanc au Domaine de Chevalier, la qualité des raisins se révéla vite remarquable, présentant de très beaux équilibres entre acidité et concentration en sucres. La fraîcheur propre au terroir de Chevalier, bénéficiant de la proximité de la forêt, couplée à la richesse naturelle du millésime ont finalement donné un vin au style singulier, qui s'inscrit en 2014 au sommet de l'appellation !

Grand amateur des blancs de la Côte d'Or, Olivier Bernard et son équipe pratiquent ici une fermentation directe en barrique, à la bourguignonne, qui permet ensuite un assemblage extrêmement fin et précis, et contribue au style « Chevalier ». En 2014, le sauvignon domine finalement l'assemblage à hauteur de 75% environ. Le vin est ensuite élevé en fûts (dont 40% de fûts neufs) pendant 18 mois, avec un bâtonnage régulier sur lies qui confortent la structure soyeuse et puissante du vin, tout en affinant les arômes.

Bien qu'encore très jeune, le vin commence à révéler une palette aromatique d'une rare élégance, à la fois très sophistiquée et harmonieuse : le nez s'affirme dans un registre d'abord minéral, sur des notes de pierre humide, puis floral, évoquant le tilleul, la rose séchée mais aussi une touche de fenouil sauvage et de cerfeuil. Viennent ensuite les fruits, gourmands et bien mûrs, entre pomme Granny, pêche de vigne, citron, pamplemousse rosé, mangue et papaye.

En bouche, le vin continue à briller sur une voie singulière, assez loin de la plupart des Pessac-Léognan en 2014, souvent riches et mûrs. Ici, la concentration s'accompagne d'une constante sensation de fraîcheur, de vivacité qui donnent au vin son énergie et cette expression nuancée de très haute volée. Si l'attaque est tendue et cristalline, évoquant les agrumes, on sent aussi une matière pulpeuse, un fruité intense accompagné d'une superbe trame minérale, saline, fumée et légèrement poivrée. Un Pessac-Léognan d'une classe infinie, qu'Olivier Bernard considère comme l'un des meilleurs qu'il n'ait jamais produit. Nous ne sommes pas loin de penser la même chose...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un must à déguster dans les 10 prochaines années avec des noix de Saint-Jacques au yuzu, un bar au fenouil, un saumon mi-cuit au beurre d'agrumes, mais aussi une poularde de Bresse pochée puis rôtie : un pur régal...

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Chevalier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline

Nez : Fraîcheur et complexité : pierre humide, tilleul, rose séchée, fenouil sauvage, citron mûr, pamplemousse, pêche de vigne, mangue, papaye.

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

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques poêlées au yuzu, bar au fenouil, saumon mi-cuit au beurre d'agrumes, poularde de bresse pochée puis rôtie, courgettes farcies au riz.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pessac-Léognan

Cépage : Sauvignon (75%), sémillon
(25%)

Culture : Raisonnée