

# Domaine de Chevalier

## Un léognan de panache

Le domaine de Chevalier, ou Chivaley, doit sa réussite à deux familles, les Ricard et les Bernard. Toutes deux ont compris le caractère délicat de ce cru classé de Pessac-Léognan, enchassé dans la forêt. Par Pierre Casamayor, photos Guy Charneau

### → L'histoire

Si le domaine est ancien – les cartes de Pierre de Belleye, fin XVIII<sup>e</sup> siècle, le mentionnent sous le nom de Chivaley –, il faut attendre un siècle pour que le cru dévoile ses qualités viticoles. Planté de pins, le vignoble n'occupe alors qu'une petite partie d'une clairière.

C'est la famille Ricard qui va révéler tout le potentiel du cru et le hisser au niveau des meilleurs. Jean Ricard étend le cru à 15 hectares, son gendre, Gabriel Beaumartin, à 18 hectares, asseyant par là la réputation du domaine. Marcel Dautreloix, son successeur, poursuit dans la même voie. Enfin, Claude Ricard, tout droit sorti du conservatoire de musique, ne trompe pas : il habite au domaine et n'a pas cédé à la

tentation de rebaptiser le domaine de Chevalier en château de Chevalier. Mais un chevalier a-t-il besoin d'un château pour démontrer sa noblesse ?

### → Passage de témoin

Dans les années 80, la famille Bernard, venue de l'industrie sucrière, investit dans le vignoble et rachète aux Ricard le domaine de Chevalier. À partir de 1983, Olivier Bernard préside aux destinées du domaine. Alors que tant de crus souffrent de ces changements parfois brutaux, Chevalier connaît une transition tout en douceur : six ans durant, Claude Ricard enseigne à Olivier Bernard les subtilités du cru.

Extension du vignoble sur un plan de dix ans par achats de parcelles contiguës, replantations, construction d'un nouveau chai... Olivier ne se contente pas de son rôle d'élève, il imprime sa patte tout en respectant l'esprit de ses prédécesseurs. Signe qui ne trompe pas : il habite au domaine et n'a pas cédé à la

tentation de rebaptiser le domaine de Chevalier en château de Chevalier. Mais un chevalier a-t-il besoin d'un château pour démontrer sa noblesse ?

### → Un terroir singulier

Enchassé dans la forêt, le terroir de Chevalier est un cas d'école. Le microclimat de cette clairière est à double tranchant. La forêt empêche l'air froid accumulé la nuit de s'échapper du site, très gélif au printemps. La masse froide est bloquée sur certaines parcelles. En revanche, cet effet "cuvette" permet à l'air diurne de monter en température et d'accélérer les maturations. C'est l'un des facteurs de l'étonnante réussite de Chevalier dans les millésimes froids. Le côté négatif de ces écarts thermiques a été gommé au mieux : installation de *wind machines* et chauffères, déboisements partiels au plus près des parcelles gélives, hélicoptère pour brasser l'air froid des basses couches et le remplacer par celui des couches supérieures plus chaudes. Même singularité pour les sols. Un sable noir graveleux



Le domaine de Chevalier, déjà mentionné au XVIII<sup>e</sup> siècle sur les cartes de Pierre de Belleye, tient sa singularité de la forêt qui l'entoure. Un environnement bénéfique dans les millésimes réputés froids, car l'air chaud retenu dans cette "cuvette" accélère la maturation des raisins.



Propriétaire de Chevalier, Olivier Bernard a beaucoup appris de son prédécesseur, Jean Ricard.

### → L'art du tri

Le vignoble planté compte aujourd'hui 35 hectares (30 en rouge, 5 en blanc), avec des vignes âgées de 20 ans en moyenne. Sur de tels sols, les grandes densités s'imposent, 10 000 pieds par hectare. La compétition entre pieds de vignes n'est pas ici une vue de l'esprit, elle accélère les maturations et juggle les rendements. Le vignoble rouge est composé de 65 % de cabernet-sauvignon, 30 % de merlot et 5 % de cabernet franc, plantés sur porte-greffes. Ici, la culture est traditionnelle : travail des sols, labours profonds en hiver, griffages ensuite, apports exclusifs de

matières organiques, avec corrections éventuelles par parcelle. On essaie au mieux de respecter le caractère du terroir, sans apports de nourritures exogènes. Les vignes sont taillées en guyot double, on ne garde que six yeux par pied. Elles subissent un épamprage, les contrebourgeois sont éliminés. Une vendange en vert aura lieu systématiquement sur les jeunes vignes, les plus âgées ne seront éclaircies qu'après observation. Le site isolé et protégé de Chevalier constitue une protection naturelle, les traitements en sont simplifiés. Le milieu naturel est très équilibré.

La présence de levures indigènes propres en atteste. Olivier Bernard oriente sa conduite du vignoble vers plus de prévention, moins d'interventions ; la confusion sexuelle pour le ver de la grappe est un des axes de cette vision plutôt écologique. C'est au moment des vendanges que Chevalier devient encore plus singulier. Ici, l'art du tri est porté à son optimum, même pour la récolte des rouges. Si les raisins blancs sont ramassés en plusieurs tries, comme pour un liquoreux, les raisins rouges subissent plusieurs passages dans la vigne pour une récolte au moment idéal. ■■■