

■ ■ ■ Le tri des raisins est effectué *in situ*, à la vigne, par un personnel rémunéré sur la qualité de son travail. Une sélection draconienne qui écarte le moindre raisin atteint. Cette exigence est l'autre grand facteur de réussite du cru en petit millésime, malgré un cabernet-sauvignon majoritaire réputé plus difficile à mûrir que le merlot. Point de miracle, seulement de la belle ouvrage et le courage de sacrifier une bonne partie de la récolte.

→ Vinifications à la bourguignonne

Le raisin a peu de chemin à parcourir pour arriver au cuvier où l'attend une batterie de cuves inox dans un chai circulaire. Des cuves plus larges que hautes afin de favoriser les échanges entre jus et parties solides. Tout comme en viticulture, les vinifications vont dans le sens du respect du raisin, le but ici est d'exprimer au mieux la finesse induite par le terroir. Le pigeage manuel, appelé ici



Attentif à la finesse induite par le singulier terroir de Chevalier, Olivier Bernard interdit à ses vins tout masque aromatique et fait donc varier la proportion de bois neuf pour l'élevage : entre 40 et 75 %, selon le millésime.

"bombage", contribue à la douceur des extractions*, au même titre que la chute lente des températures après la phase fermentaire, ce qui permet d'allonger les macérations pendant trois semaines. Les vins sont écoulés en barriques, la fermentation malolactique s'effectue pour un tiers en barrique. Le vin est élevé de 14 à 24 mois selon les millésimes, avec soutirages traditionnels "au fin", par gravité, collage au blanc d'œuf

frais. La proportion de bois neuf est très variable, de 40 à 75 %, c'est le millésime qui commande. Le caractère délicat de Chevalier interdit tout masque aromatique. Si le vin semble boisé en dégustation primeur, tout cela se fonde avec harmonie dès la deuxième année. Les vins de presse sont élevés à part et réintroduits selon la structure du vin de goutte lors des assemblages qui sont les plus précoces possibles. Le mariage entre les divers lots s'en trouve facilité. Le grand vin représente entre 50 et 60 % des volumes, le deuxième vin, L'Esprit de Chevalier, 30 %, le reste constitue un troisième vin qui ne porte pas le nom du domaine. On le voit, la sélection est d'une grande sévérité.

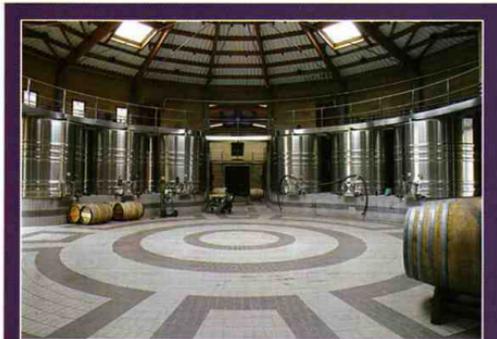
ment sylvestre induit une palette aromatique reconnaissable entre toutes, faite de notes fumées, balsamiques, de touches d'aiguille de pin. Ici, le fruité primaire n'est pas recherché, il se révèle sur des notes secondaires, avec ce côté croquant qu'amène le cabernet-sauvignon lentement mûré, amabilisé par la rondeur du merlot. Très complexe, avec sa structure d'une race folle, le vin avance dans la vie à pas de sénateur. Les tanins sont serrés, satinés, avec toujours une incroyable fraîcheur mentholée. Long, imprégnant, ce vin peut être éclipsé par des crus plus puissants dans sa jeunesse, il gagne en dernier ressort en faisant éclater sa délicate personnalité. Il démontre que l'aptitude aux très longues gardes ne réside pas dans la puissance de matière, mais dans l'équilibre initial. C'est un vin pour amateurs d'élégance, qui préfèrent côtoyer un style cultivé que des monstres dominateurs. ■

* Voir glossaire p. 132

→ Le style du vin rouge

Vin de terroir, le rouge de Chevalier ne se révèle vraiment qu'à la garde. Le passé forestier des terres et l'environne-

→ Les dégustations page 85



Ici, le chai circulaire abrite de larges cuves inox qui facilitent les échanges entre le jus et les parties solides. Objectif : obtenir une extraction plus douce.