



PAR SERENA SUTCLIFFE
"MASTER OF WINE" ET DIRECTRICE DU DÉPARTEMENT VINS DE SOTHEBYS

AU DOMAINE DE CHEVALIER...

AVEC CE NOUVEAU RENDEZ-VOUS TRIMESTRIEL, SERENA SUTCLIFFE NOUS OUVRE LES PORTES DES GRANDS CHÂTEAUX DU BORDELAIS. AUJOURD'HUI, RENCONTRE AVEC OLIVIER BERNARD, QUI ADMINISTRE LE DOMAINE DE CHEVALIER, PROPRIÉTÉ EMBLÉMATIQUE DE L'APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN...

POUVEZ-VOUS, EN QUELQUES MOTS, NOUS RÉSUMER VOTRE APPROCHE DU VIGNOBLE ET DU VIN ?

Je dirais qu'avant tout, les vins sont faits à la vigne. Seul un « grand raisin » peut produire un grand vin... En réalité, cette « philosophie de production » implique d'abord une éthique extrêmement rigoureuse dans l'approche du vignoble, dont la conduite, d'inspiration biologique, s'effectue sur la base d'un profond respect de la nature. Sont ainsi bannis tous désherbants, insecticides et autres pesticides et n'ont droit de cité, en faible quantité, que les engrais d'origine organique. Ensuite, seule l'observation permanente du vignoble, notamment l'été, permet de prendre la véritable mesure du millésime et d'opter pour des décisions culturelles très précisément adaptées. Celles-ci peuvent ainsi être très différentes d'un millésime à l'autre...

QUELS SONT AUJOURD'HUI VOS GRANDS DÉFIS ?

J'ai envie d'aller encore plus loin dans le respect des données du terroir, en m'inspirant de ce bon sens paysan fait d'observation et de petites touches rectificatives... Je note d'ailleurs que cette démarche, un moment battue en brèche par l'évolution vers

une agriculture industrielle, regagne du terrain dans les grands crus.

PARLEZ-NOUS DE VOS VINS...

Je ne vous étonnerai pas en vous disant que je privilégie toujours l'expression du fruit par rapport à une quelconque démarche technique. Les vins rouges de Chevalier sont ainsi très racés et témoignent d'un remarquable équilibre entre puissance et élégance. Les vins blancs, pour leur part, ont cet éclat du fruit, cette pureté inégalables des très grands et font preuve d'une persistance aromatique vraiment exceptionnelle. Les millésimes 2005 en rouge et 2004 en blanc sont de parfaites illustrations de ces définitions.

POUVEZ-VOUS NOUS CONFIER UN GRAND SOUVENIR LIÉ À LA DÉGUSTATION DE VOTRE VIN ?

J'ai trop de souvenirs pour n'en citer qu'un... J'ai plutôt envie de dire qu'un grand vin est encore meilleur quand il est dégusté avec des êtres chers, sur une cuisine de qualité dans un lieu évocateur...

▶ FICHE SIGNALÉTIQUE



APPELLATION : Pessac-Léognan • **SURFACE :** 5,8 hectares de vignes blanches, 37 hectares de vignes rouges • **SOLS :** sables noirs et fines graves sur sous-sol argilo-graveleux • **ENCÉPAGEMENT = blanc :** sauvignon (70%), sémillon (30%) / **rouge :** cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (2,5%), petit verdot (2,5%) • **SECOND VIN :** Esprit de Chevalier
Domaine de Chevalier – Cru Classé de Graves
Tél. 05 56 64 16 16 – www.domainedechevalier.com

▶ LES COUPS DE CŒUR DE SERENA

MILLÉSIME BLANC 2000 : Le vin blanc de Chevalier est sublime mais, malheureusement, rare (5,8 hectares de vignes). Le millésime 2000 affiche un bouquet glorieux de citron et de lychee avec une touche de poivre blanc. Une saveur de zeste d'orange. Puissant. Le verre vide sent le feu de bois. Enivrant ! Prix : 75 euros

MILLÉSIME ROUGE 1989 : Un nez de cigares (Havane) qui l'identifie comme un grand Pessac-Léognan d'une grande année. En bouche, des éléments de tourbe s'ajoutent à de la minéralité. Beaucoup de définition. Ce vin pourrait se conserver 50 ans... Une très belle réussite. Prix : 112 euros

MILLÉSIME ROUGE 2004 : Maintenant que ce vin est en bouteille, la grande classe du cru s'exprime, avec toujours une note de barrique qui s'ajoute aux saveurs de moka et de cassis. C'est le moment d'acheter ce vin superbe à un prix qui est accessible quand on le compare avec les 2005 ! Prix : non communiqué