



DOMAINE DE CHEVALIER 2024

BLANC SOMPTUEUX

ET

ROUGE CLASSIQUE DE STRUCTURE INTENSÉMENT RAFFINÉE

Un hiver humide et doux a laissé place à un printemps précoce, toujours pluvieux mais heureusement sans gelées de printemps. Ces conditions humides ont favorisé une croissance rapide et généreuse de tous les cépages. Evidemment le mildiou a tenté de s'inviter à la fête, mais il fut mal reçu par nos vignerons sur le pied de guerre, échaudés par le millésime 2023.

Une belle floraison dans le bon timing et un bel été (juillet - août) sec et suffisamment chaud pour assurer une bonne maturité dans de très bonnes conditions. La pluie est revenue dans la première décade de septembre, mais les blancs, déjà bien mûrs et en vendange, n'ont pas eu le temps d'être affectés. Pour les rouges, les cépages aux peaux plus résistantes et nos sols bien drainants, ont permis d'attendre la maturité phénolique optimale. Des arbitrages très précis au jour le jour et des vendanges par choix jusqu'au 8 octobre ont assuré un haut niveau de qualité avec cependant un taux de sucre plus bas que les derniers millésimes.

Le Blanc :

Tous les lots de blanc, vinifiés séparément en barriques, et élevés sur leurs meilleures lies uniquement, sont de très grande qualité. Ils sont intensément aromatiques, fruités, pulpeux, complexes, tendus, équilibrés et de grande fraîcheur. Les acidités magnifiques leur donnent une superbe tension et font vibrer l'ensemble. L'assemblage confirme les promesses des différents lots. Né avec beaucoup de qualités déjà très appréciables, sa tension, son équilibre et sa fraîcheur lui assureront une longue garde dans la fraîcheur et la saveur. Ce vin, est d'un grand classicisme, dans un millésime où les signes du réchauffement climatique se sont faits plus discrets...

Le Rouge :

Le fruité éclatant, le pulpeux d'une chair délicate, le coté épicé et minéral, la structure tannique raffinée et élégante sont les ingrédients d'un assemblage réussi. Le Domaine de Chevalier rouge 2024 est comme un grand classique raffiné, mis avantageusement en valeur par les moyens techniques et œnologiques actuels et sans cesse améliorés. De plus, la qualité des tris, des sélections et des contrôles de vinifications, ont garanti pureté et précision à cet assemblage éclatant de fruit.

SUMPTUOUS WHITE

AND

A CLASSICALLY STRUCTURED RED OF INTENSE REFINEMENT

A wet, mild winter gave way to an early spring, still rainy but fortunately free of frost. These damp conditions fostered rapid and generous growth across all grape varieties. Unsurprisingly, downy mildew tried to crash the party—but was swiftly repelled by our battle-ready vineyard team, well trained by the trials of the 2023 vintage. Unsurprisingly, downy mildew tried to crash the party—but was swiftly repelled by our battle-ready vineyard team, well trained by the trials of the 2023 vintage.

Flowering was successful and just at the right time, followed by a beautiful summer (July–August): dry, warm enough, and ideal for steady ripening. Rain returned during the first ten days of September, but the whites—already ripe and being harvested—escaped its impact. For the reds, the more resistant-skinned varieties and our well-draining soils allowed us to wait for full phenolic ripeness. Highly precise decisions were made daily, and harvesting by selection continued until October 8, ensuring high-quality fruit, though with lower sugar levels than in recent vintages.

The White :

Each white lot kept distinct, vinified in barrels and aged only on its finest lees, is of outstanding quality. Intensely aromatic, fruity, fleshy, complex, vibrant and balanced, with remarkable freshness, they display magnificent acidity that brings superb tension and a vibrant energy to the whole. The final blend confirms the promise of the individual lots. Born with already highly appreciable qualities, its tension, balance and freshness will ensure long aging potential while retaining both freshness and flavour. This wine is a model of classicism, in a vintage where signs of climate change were more discreet...

The Red :

The radiant fruit, the fleshy texture with delicate juiciness, the spicy and mineral edge, and the refined, elegant tannic structure are the key elements of a successful blend. Domaine de Chevalier Rouge 2024 is like a refined grand classic, enhanced by ever-improving technical and oenological means. Moreover, the quality of sorting, selection, and vinification controls ensured purity and precision in this blend bursting with fruit.

