

Château Olivier

Pessac Léognan

Cru Classé de Graves



VENDANGES :

Du 6 Septembre au 27 Septembre.

Vendanges manuelles

ASSEMBLAGE :

Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 49%,
Petit Verdot 6%

ANALYSE :

Degrés : 14,55°

Rendements : 34 HL/HA

pH: 3,54

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2022

CONDITIONS CLIMATIQUES

Avec un mois de janvier froid et un mois de février plus doux, les températures et précipitations hivernales sont dans la moyenne. La vigne débouffe le 24 mars pour les cépages rouges et le 30 mars pour les cépages blancs. C'est une légère avance par rapport aux autres années. Le gel des nuits du 3 et 4 avril n'aura donc que très peu de conséquences sur le vignoble du Château Olivier.

Le mois de mai est très chaud +3,1°C/moyenne décennale, et peu pluvieux (20 mm cumulés). La floraison est donc précoce et de qualité : le 17 mai pour les cabernets sauvignons et les merlots, le 20 mai pour nos cépages blancs sauvignons et sémillons et le 22 mai pour le petit verdot. La contrainte hydrique lors de la nouaison est forte. La taille des baies est donc limitée.

Alors que la température augmente fortement en juin, la semaine orageuse provoque de fortes pluies (120 mm cumulés) et va permettre d'apporter suffisamment d'eau afin d'éviter tout blocage pendant la maturation. Les réserves utiles en eau sont alors suffisantes. La conduite du vignoble menée depuis des années par Philippe Stoeckle grâce au travail du sol a permis aux racines de la vigne d'avoir un enracinement important. La contrainte hydrique s'est établie progressivement grâce à un mois de juillet chaud et sec, provoquant le ralentissement puis l'arrêt définitif de la croissance de la vigne au plus tard pendant la véraison.

La véraison est rapide et précoce entre le 10 et le 12 juillet, puis le 04 août pour le petit verdot.

Le mois de juillet est sec mais les pluies du mois d'août dans la moyenne avec une température élevée ont favorisé la maturation des raisins.

La maturation complète des différents cépages est assurée par un fonctionnement optimal du feuillage jusqu'aux vendanges, sans reprise notable de la croissance végétative.

Le beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges permet d'attendre la maturité idéale de chaque parcelle sans redouter la dilution, la pourriture, ou la perte des arômes fruités. Les conditions de récolte sont parfaites.

VENDANGES

Les merlots du 6/09 au 16/09, les cabernets sauvignons du 19/09 au 27/09 et les petits verdots le 26/09. Les merlots sont surprenants : très aromatiques, colorés et frais. Les tanins sont aimables et denses. Les pluies de mi-septembre, tombées juste avant les vendanges des cabernets sauvignons viennent leur donner un peu plus de souplesse, les détendre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

C'est un vin très coloré. Le nez est complexe, riche et précis avec des arômes de violette, de groseilles et d'épices. En bouche, les tanins sont denses mais savoureux. Ce vin est d'une amplitude remarquable, à la fois puissant, harmonieux et croquant.

Château Olivier SAS

175 avenue de Bordeaux

33850 Léognan

www.chateau-olivier.com



APPELLATION *PESSAC-LEOGNAN*

PROPRIETAIRE *FAMILLE DE BETHMANN*

DIRECTEUR GENERAL *LAURENT LEBRUN*

VIGNOBLE

Superficie : 60 hectares / Sols : Graves (50%), argilo-calcaire (35%) et sables (15%)

Encépagement : Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (58%), Petit Verdot (2%)

Age moyen : 25 years