



Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PESSAC-LEOGNAN

L'ESPRIT BORDEAUX



ELEVAGE

8 mois, en barriques, (35% neuves), demi-muids ou WineGlobes®, sur lies

ANALYSE

Degré: 13,33°

Rendement: 52 hL/ha

pH: 3,22

Acidité Totale: 4,54 g/L

ASSEMBLAGE

80% de Sauvignon, 20% de Sémillon

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2023

♦ CONDITIONS CLIMATIQUES

Les températures et précipitations hivernales sont dans la moyenne, avec un mois de Février plus froid, ce qui a ralenti la végétation et tenu à distance les risques de gel printanier. S'ensuit un printemps très doux, avec une pluviométrie marquée: la pression mildiou se révèle par conséquent importante.

La vigne débouffe le 2 avril pour les cépages blancs. Le mois de mai se montre chaud +1,1° C/moyenne décennale, entraînant une **floraison précoce et de qualité** : le 26 mai pour les sauvignons & sémillons.

Les mois de Juin et d'Août sont globalement chauds avec une alternance de période très chaudes et plus tempérées, le mois de Juillet est dans la norme. Les pluies estivales sont fréquentes, sans excès quantitativement (+12% par rapport à la moyenne décennale et avec une forte variabilité géographique). Le risque phytosanitaire se trouve accru, ce qui a nécessité une vigilance renforcée, une mobilisation et une disponibilité remarquables de nos équipes. Alors que la température augmente fortement en Août, la pluviométrie régulière de la saison va permettre d'apporter suffisamment de réserves utiles en eau afin **d'éviter tout blocage pendant la maturation**.

La **véraison est précoce et rapide** entre le 10 et le 12 juillet. Les **fortes chaleurs de fin d'été** (+1,7°C en moyenne sur Août-Sept-Oct, encore plus marquées en Sept avec +2,3°C) offrent de **belles conditions de maturation et de vendange**.

Au final, les conditions climatiques se sont montrées délicates au printemps avec des pluies fréquentes, mais la bonne gestion des risques font de 2023 un millésime très favorable, avec des épisodes de fortes chaleurs, en alternance avec des période plus fraîches, et compensées par une bonne réserve en eau qui ont permis de préserver fraîcheur et expression du fruit.

La maturation complète des différents cépages est assurée par un fonctionnement optimal du feuillage jusqu'aux vendanges.

♦ VENDANGES

Les vendanges, manuelles, en cagettes, ont lieu du 30 Août au 12 Septembre

♦ COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

le nez, complexe et expressif, évoque les écorces d'agrumes. En bouche, la palette aromatique s'étire depuis des notes florales jusqu'à du silex et des notes pâtisseries;

La texture, fraîche et savoureuse, se termine sur une finale saline et vibrante.

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

PROPRIETAIRE FAMILLE BETHMANN

DIRECTEUR LAURENT LEBRUN

VIGNOBLE

- ♦ **Superficie** : 60 hectares / Sols : Graves (50%), Argilo-calcaire (35%) et sables (15%)
- ♦ **Encépagement** : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sauvignon, Sémillon,
- ♦ **Âge Moyen vignoble** : 25 ans



Château Olivier SAS

175 avenue de Bordeaux 33850 Léognan - www.chateau-olivier.com