



# Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PESSAC-LEOGNAN

L'ESPRIT BORDEAUX



## ELEVAGE

12 mois, en barriques (35% neuves)

## ANALYSE

Degré: 13.45°

Rendement: 30 hL/ha

pH: 3,50

Acidité Totale: 3,77 g/L

## ASSEMBLAGE

45% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot,  
5% Petit Verdot

## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2025

### ◆ CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un hiver doux et assez peu arrosé, la fraîcheur de la mi-mars ralentit le débourrement qui intervient malgré tout avec 5 jours d'avance. Le débourrement est qualitatif, et homogène. La mi-avril très pluvieuse (82 mm) laisse place à un temps chaud et sec, ce qui entraîne une floraison précoce (16 mai) et rapide, ainsi qu'une pression sanitaire modérée. Les pluies de la mi-juin (60 mm), bien supérieures à d'autres secteurs, seront salvatrices (juin +2.5°C) mais ont augmenté la pression mildiou. Les températures élevées de début de l'été continuent d'accentuer la précocité du millésime. La véraison, qui débute le 13/07, est également homogène et se finit fin juillet. En août survient une forte vague de chaleur (températures > à 35°C pendant 10 jours + pic à 40,5°C le 11/08). L'amplitude thermique (par ex le 7 août de 11 à 34,9°C), ainsi que les précipitations (39mm du 28 au 31) permettent à la vigne de récupérer de ces fortes chaleurs. Les baies, de très petite taille, entraînant des rendements limités (30 hL/ha pour les rouges, 26 hL/ha pour les blancs). Les vendanges, particulièrement précoces, rappellent celles de 2003 et 2022. Le résultat en cave est spectaculaire : une concentration record en anthocyanes et en tanins, promettant des vins d'une profondeur et d'une structure hors normes.

### VENDANGES

Les vendanges, manuelles, en cagettes, ont lieu du 21 Septembre au 4 Octobre

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Château Olivier rouge 2025 présente une robe grenat très profonde, et un nez très expressif mêlant des notes de cacao, de fruits noirs et de rose. En bouche, c'est une remarquable concentration de matière pourtant veloutée, et rafraîchie par des notes de framboise écrasée. La longueur de la finale laisse présager un joli potentiel de garde.

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