



Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PESSAC-LEOGNAN

L'ESPRIT BORDEAUX



ELEVAGE

8 mois, en barriques, (35% neuves), 60L demi-muids & WineGlobes®, sur lies

ANALYSE

Degré: 13.91°

Rendement: 26 hL/ha

pH: 3,09

Acidité Totale: 4,48 g/L

ASSEMBLAGE

82% de Sauvignon, 18% de Sémillon

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 inférieures 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. Ce millésime s'illustre par une pureté aromatique éclatante.

Malgré un été caniculaire, la gestion précise des dates de récolte a permis de maintenir une tension remarquable (pH de 3,09). Les rendements, limités à 26 hL/ha, ont favorisé une concentration de saveurs impressionnante, offrant des vins à la fois denses, vifs et dotés d'une grande persistance saline.

◆ COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Château Olivier blanc 2025 présente un bouquet de fruits jaunes bien mûrs (pêche, abricot, fruits de la passion). La bouche, onctueuse et gourmande, fait écho à ces arômes de fruits d'été, tandis que des notes de citron vert et de pamplemousse apportent une tension bienvenue.



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