

# Château Olivier

## Pessac Léognan

Cru Classé de Graves



### VENDANGES :

Du 14 au 25 Octobre.  
Vendanges manuelles

### ASSEMBLAGE :

Cabernet Sauvignon 52%, Merlot 42%,  
Petit Verdot 6%

### ANALYSE :

Degrés : 14,70°  
Rendements : 43 HL/HA

## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2020

### CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un mois de décembre légèrement pluvieux, plus que la moyenne, l'hiver est doux, surtout le mois de février (+3,5° par rapport à la moyenne).

Le débourrement précoce du 17 mars induit une période de risque de gelée plus longue. Les températures négatives du 27 et 31 mars n'ont pas fait de dégât. Le printemps est pluvieux, conjugué à des températures douces en mai. Durant cette période, la pression du mildiou est réelle.

La floraison commence précocement le 11 mai tandis que la pluie s'arrête du 14 au 31 mai.

Juin démarre sous la pluie jusqu'au 18. Nous prévoyons des vendanges en vert. Puis la sécheresse s'installe jusqu'au 11 août, où trois jours de pluie salvatrice relancent la maturation. Les températures de l'été sont chaudes, sans canicule. En septembre, les températures restent élevées, les baies se concentrent : le sucre, les anthocyanes et les tanins sont élevés.

### VENDANGES

La récolte s'effectue du 14 au 25 septembre.

L'état sanitaire est parfait, les températures sèches et chaudes (35°) sont favorables. Les pluies annoncées à partir du 25 nous incitent à rentrer les cabernets sans tarder. Ce qui permet de vérifier l'efficacité de la nouvelle réception vendanges.

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

La couleur est rouge sombre violacée.

Le nez complexe de fruit croquant est mûr en arrière-plan. Des notes épicées sont également présentes. L'attaque est franche avec des tanins bien présents, sans agressivité. Une belle densité,

le croquant du fruit apparaît nettement. La fraîcheur du vin apporte de l'élégance, de la précision et du relief au vin. La finale se prolonge sur une longueur impressionnante.

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 ans*