

# Le Dauphin d'Olivier

PESSAC-LEOGNAN

2018

Le Dauphin d'Olivier est issu du même vignoble que son aîné, le Château Olivier, Grand Cru Classé de Graves. Il est élevé et vinifié par la même équipe.

Proche du grand vin dont il tient les promesses, le Dauphin d'Olivier existe en rouge et en blanc. Il peut être bu jeune et permet d'accéder à la connaissance du grand vin.



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2018

### CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver est suivi d'un printemps doux et pluvieux. La pression phytosanitaire du mildiou, déjà un peu présent, s'accroît alors. Grâce à un travail précis de l'équipe technique et un suivi attentif des parcelles, une saine gestion et limitation des foyers se met en place. Ainsi il n'est pas observé d'atteinte significative du vignoble.

La floraison débute le 24 mai pour les merlots et le 27 mai pour les sémillons. Les conditions climatiques sont alors favorables. La sortie est importante ce qui laisse présager une belle récolte.

Du mois de juillet au mois d'octobre s'installent ensuite des conditions climatiques remarquables pour la maturation des raisins : chaleur et sécheresse. On notera seulement 57 mm de pluie entre juillet et septembre et la température est de 1,5° supérieure aux normales de saison. Ces conditions de maturation exceptionnelles sont à l'origine de la très belle qualité de ce millésime.

Les vendanges des rouges commencent le 14 Septembre. Les conditions météo favorables permettent cette année d'attendre le 10 Octobre pour vendanger les cabernets sauvignons les plus tardifs.

### VENDANGES

14 Septembre au 12 Octobre, manuelles, en cassettes.

### ELEVAGE

12 mois, en barrique  
35% de barriques neuves.

### DEGRE

14°5

### RENDEMENT

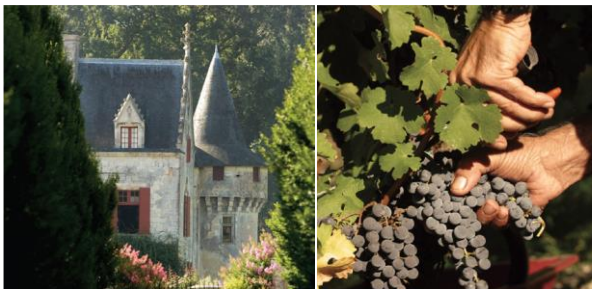
40 HL/HA

### ASSEMBLAGE

60% de Merlot 40% de Cabernet Sauvignon

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Les rouges 2018 sont précis et gourmands : fruits rouges bien murs, tanins fondus et élégants, un millésime riche et onctueux avec une structure tanique digne d'un grand millésime de garde mais déjà très agréable.



APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

PROPRIETAIRE FAMILLE DE BETHMANN

DIRECTEUR LAURENT LEBRUN

### VIGNOBLES

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

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

Âge Moyen vignoble : 22 ans

CHATEAU OLIVIER

33850 LEOGNAN

TEL : +33 5 56 64 73 31

FAX : +33 5 56 64 54 23

WWW.CHATEAU-OLIVIER.COM