

# Château Olivier

PESSAC-LEOGNAN

Cru Classé de Graves



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2011

### CONDITIONS CLIMATIQUES

Grâce à un printemps particulièrement chaud, la floraison puis la véraison ont été précoces, bénéficiant de températures élevées pour la saison. En juillet arrive à la fois la fraîcheur puis la pluie à mi-juillet. Août est assez chaud avec quelques pluies la troisième semaine. Jusqu'aux vendanges, le beau temps s'installe, avec des températures chaudes et sèches. Ces conditions ont un effet favorable sur la maturation des raisins blancs.

Pour les raisins rouges, les meilleurs lots se retrouvent sur les argiles, combinant maturité, couleur et belle expression aromatique. Le temps doux et sec à la fin septembre, permet d'atteindre d'excellents niveaux de maturité des Cabernet Sauvignons. En revanche, les rendements se révèlent faibles.

Cette année est une année très « Olivier », où la diversité des sols et un tri minutieux à la vigne et au chai sont les clés pour tirer le meilleur parti de chaque parcelle. Le millésime 2011 avec sa précocité et des conditions de maturation tempérées donne des vins rouges colorés, aromatiques, frais : des vins typiques classiques de Bordeaux.

### VENDANGES

23 Août au 27 Août,  
manuelles, en cagettes.

### VINIFICATIONS

Fermentations en barriques  
Bâtonnages réguliers  
35% de barriques neuves..

### DEGRE

13.5°

### RENDEMENT

40 HL/HA

### ASSEMBLAGE

78% de Sauvignon blanc  
20% de Sémillon  
2% de Muscadelle

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est jaune pâle scintillante. Le vin est d'une grande richesse avec de belles vivacité et complexité. On note des arômes d'agrumes et de pêche blanche.



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, Merlot, Petit Verdot, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle

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