



Dauphin d'Olivier 2022

PESSAC-LÉOGNAN

L'ESPRIT BORDEAUX

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.



VENDANGES

Du 18 au 31 Août

Vendanges manuelles, en cagettes.

ELEVAGE

10 mois, en barrique, sur lies

35% de barriques neuves.

DEGRE

13,5°

RENDEMENT

44 hL/ha

ASSEMBLAGE

50% de Sauvignon, 50% de Sémillon

Château Olivier SAS

175 avenue de Bordeaux

33850 Léognan

www.château-olivier.com



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2022

◆ CONDITIONS CLIMATIQUES

Avec un mois de janvier froid et un mois de février plus doux, les températures et précipitations hivernales sont restées dans les normales saisonnières. La vigne a débourré le 30 mars pour les cépages blancs: c'est une légère avance par rapport aux autres années. Le gel des nuits du 3 et 4 avril n'aura donc que très peu de conséquences sur le vignoble du Château Olivier.

Le mois de mai se montre très chaud (+3,1°C/moyenne décennale) et peu pluvieux (20 mm cumulés). La floraison, précoce et de qualité, intervient le 20 mai pour le sauvignons et le sémillons. La forte contrainte hydrique lors de la nouaison conduit à une taille des baies limitée.

Alors que la température augmente fortement en juin, des épisodes orageux impliquent de fortes pluies (120 mm cumulés), ce qui permet d'éviter tout blocage de maturité. Les réserves utiles en eau sont alors suffisantes, d'autant que la conduite du vignoble menée depuis des années par Philippe Stoeckle grâce au travail du sol a permis un enracinement en profondeur. La sécheresse du mois de juillet se trouve contrebalancée par des pluies du mois d'août plus conformes aux moyennes de saison, et des températures élevées qui ont favorisé la maturation des raisins. La maturation complète des différents cépages est assurée par un fonctionnement optimal du feuillage jusqu'aux vendanges, sans reprise notable de la croissance végétative.

Le beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges a permis d'attendre la maturité idéale de chaque parcelle dans des conditions optimales.

◆ VENDANGES

Les vendanges sont précoces : Sauvignon blanc du 18/08 au 31/08 Sémillon le 25/08 et le 31/08. C'est la vendange la plus précoce au Château Olivier.

◆ COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

La robe, jaune paille, se pare de reflets verts. Au nez, on découvre des notes de fruits secs torréfiés et de poire compotée. La bouche, onctueuse et concentrée, évoque la noisette et l'orange confite. La sucrosité qui se révèle en finale vient peaufiner une impression de plénitude qui conserve un côté aérien.

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