

Château Olivier

Pessac Léognan

Cru Classé de Graves



VENDANGES :

Du 8 au 16 Septembre

Vendanges manuelles

ASSEMBLAGE :

Sauvignon 80%, Sémillon 20%

ANALYSE :

Degrés : 13,5°

Rendements : 40 HL/HA

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2021

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver est doux et pluvieux. Le débournement homogène et régulier, est précoce aux alentours du 21 mars. Le printemps est marqué par des gelées les 7 et 8 avril. Cette année encore, le gel n'a que très peu touché nos parcelles de vignes naturellement protégées des grands aléas climatiques.

Dans son ensemble le printemps est plutôt frais (température moyenne en mai > 1,5°C à la moyenne décennale). Malgré un début de printemps relativement sec, les pluies plus abondantes du mois de mai et les basses températures viennent annuler l'avance du cycle végétatif.

La floraison de nos cépages blancs débute le 29 mai et se déroule dans de très bonnes conditions climatiques, chaudes et sèches. Entre mi-juin et mi-juillet, les instabilités climatiques augmentent la pression du mildiou qui est bien gérée par notre équipe.

La mi-véraison a lieu autour du 11 juillet pour nos Sauvignon et débute le 27 juillet pour les Sémillon. En août, le temps sec et frais favorise la préservation des arômes de cépages blancs.

VENDANGES

Les vendanges en blancs commencent le 8 septembre avec les Sauvignon et se terminent le 16 septembre par les Sémillon. Le temps est alors sec. Les conditions sont favorables.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Ce vin est d'un jaune limpide. Au nez, une très large palette aromatique est délivrée par le Sauvignon donnant de très belles notes de zestes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, il laisse place aux notes citronnées appétissantes et aux éclats de fruits très intéressants dans un style frais.

De son côté, le Sémillon donne de très belles et subtiles notes grillées, de noisette ou encore briochées. C'est un beau vin, suave dans sa finale.

Château Olivier SAS
175 avenue de Bordeaux
33850 Léognan
www.château-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 : Sauvignon (80%), Sémillon (20%)

Age moyen : 25 years