

Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ

Premier aperçu sur le millésime 2012

Le début de saison a été marqué par un hiver froid et sec puis un printemps pluvieux et frais. Les pluies fréquentes en juin et juillet ont perturbé la floraison étalée sur 3 semaines.

Cet échelonnement s'est répercuté sur la nouaison et la véraison créant une certaine hétérogénéité à l'intérieur même du vignoble. Les efforts des équipes se sont concentrés à la vigne pour supprimer les fins de véraison et favoriser le processus de maturation des baies.

Au mois d'août et début septembre, nous avons retrouvé avec soulagement des températures estivales, un temps sec et chaud et de belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Grâce à ces conditions parfaites pour la maturation des raisins, les baies ont été bien colorées.

Les vendanges ont démarré volontairement avant les grandes chaleurs de mi-septembre afin de préserver les arômes les plus expressifs du Sauvignon blanc. Les lots de Sémillon issus des sélections clonales sont très aromatiques. On retrouve des similitudes organoleptiques avec le millésime 2009, ce qui nous laisse présager d'un excellent Château Olivier blanc 2012.

L'association du froid et de l'humidité au moment de la nouaison des Merlots a entraîné une coulure plus importante cette année. Les rendements des parcelles de Merlot sont par conséquent en baisse, de l'ordre de 30 hl/ha. Les dernières pluies fin septembre ont affiné les peaux, rendant l'extraction plus aisée au chai. Les premiers jus sont très colorés, avec des anthocyanes en moyenne supérieures de 35% à celles de 2011, et fruités.

Les Cabernet Sauvignon ont ensuite été ramassés, en commençant par le site de Bel-Air. Les baies petites offraient des tanins ronds et murs, dans un état bon état sanitaire. Cette année Bel-Air représentera 25% de la récolte. Les vins sont très colorés, le nez intense et déjà complexe avec des notes de fumet et de fruit mûr. L'attaque est suave, on note une évolution dense et continue. La finale est puissante.

