



Les douves du château Olivier nous rappellent que cette très ancienne seigneurie fut une place forte sur la route de Bordeaux au Moyen Âge.

CHÂTEAU OLIVIER

Ce bordeaux de légende revient au premier plan

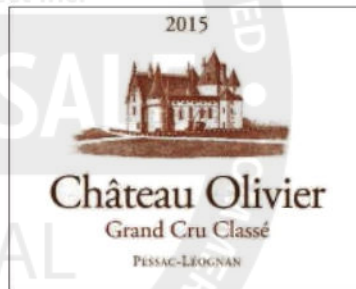


Les 60 hectares du vignoble de château Olivier, en appellation Pessac-Léognan, font partie d'un ensemble de 220 hectares niché au milieu d'une forêt multiséculaire.

• ART DE VIVRE •

VIE DE CHÂTEAU

PRINTED FROM
PRESSREADER
© 2017 NewspaperDirect Inc.



Au cœur de l'appellation Pessac-Léognan, le vignoble de château Olivier, soutenu par une équipe technique qui a mis en évidence de nouvelles parcelles exceptionnelles, donne naissance à un cru bordelais au rapport qualité/prix imbattable.

Reportage et dégustation de **Pierre Casamayor**

L'histoire de château Olivier, un des six crus classés de Graves à la fois en blanc et en rouge, est un exemple des effets collatéraux du système économique des grands vins de Bordeaux. Avec des atouts naturels exceptionnels, ce cru n'a jamais atteint la notoriété de ses voisins pour une raison simple : ses vins ont été longtemps absents du système boursier de la place de Bordeaux. Hors la place, point de salut !

Le cru est pourtant ancré dans l'histoire de la région depuis le Moyen Âge. Au début un relais de chasse, on dit que le Prince Noir aimait à y chevaucher. Puis une place forte sur la route qui menait à Bordeaux, édifée par Arthus d'Olivey, seigneur de Léognan, allié aux La Lande, seigneurs de La Brède et ancêtres de Montesquieu. Les bases de ce château entouré de douves sont encore debout, avec son parc, sa fontaine, ses plans d'eau, sa rivière de l'Eau Blanche, l'ensemble ayant subi de multiples transformations et embellissements. Après les Fossier de Testard, les Werther, c'est la famille de Bethmann qui, depuis 1886, en est le propriétaire ; Alexandre est aujourd'hui aux commandes.

Pendant une longue période, le vignoble est un fermage concédé à la maison de négoce Eschenauer qui en assure l'exclusivité commerciale. Olivier voisine à l'époque dans le portefeuille prestigieux de cette maison avec La Tour de Mons, Rauzan-Ségla ou Smith Haut Lafitte, entre autres. Même si la force commerciale et la réputation d'Eschenauer (aujourd'hui intégré dans les Grands Chais de France) lui assurent une belle visibilité, le cru est privé du rayonnement planétaire que garantit la multiplicité des opérateurs de la place de Bordeaux.

Château Olivier reste dans l'ombre de ses voisins jusqu'à ce que Jean-Jacques de Bethmann reprenne en main les destinées du cru. Laurent Lebrun est engagé en 2002 avec une mission précise : remettre Olivier au tout premier plan ; il lui accorde les moyens nécessaires à cette ambition. Fort intelligemment, c'est au vignoble que se portent les premiers efforts, conseillés par le regretté Denis Dubourdieu, aujourd'hui par Valérie Lavigne.

Des surprises géologiques

Le vignoble de 60 hectares fait partie d'un vaste ensemble de 220 hectares, il est niché au milieu d'une forêt multiséculaire, riche de sa diversité d'essences et de faune sauvage, un écosystème bien protégé des influences extérieures. Nous sommes sur une terrasse glaciaire de la Garonne, remaniée par les cours d'eau, avec ses îlots de croupes de grèves ; on trouve sur cette terrasse Malartic-Lagravière, Fieuzal ou Chevalier. Les deux croupes d'Olivier sont particulièrement marquées. À leur sommet, des grèves fines mêlées de sables, idéales pour les cabernet-sauvignon, plus argileuses et marneuses à mi-pente, plantées en merlots, et calcaires en bas, propices aux sauvignons et sémillons.

Une étude géologique a dénombré treize types de sols, un gage de complexité, mais aussi une information essentielle pour adapter les bons cépages aux bons terroirs. Une restructuration a été entamée, avec arrachages et replantations. Ces études ont révélé des surprises : une parcelle boisée, Bel Air, possède une qualité de grèves exceptionnelle, des graviers et galets enserrés dans une gangue argilo-sableuse, une parcelle que l'antique carte

• VIE DE CHÂTEAU •

CHÂTEAU OLIVIER

de Belleyme (1760) montre déjà plantée en vignes. Après déboisement, 8 hectares de cabernet-sauvignon y ont élu domicile en 2004. Une autre parcelle, véritable clairière au cœur la forêt, est actuellement semée de céréales avant plantation. Autre nouveauté, Bellevue, une parcelle de 5 hectares contre la forêt, côté vignoble historique, a été plantée de cabernet-sauvignon et petit verdot, avec une conduite en bio.

Sur le reste du vignoble, sur les deux croupes historiques, la viticulture est raisonnée, mais pas très loin du bio : 60 % des traitements en sont issus, complétés par la confusion sexuelle. Les sols sont travaillés avec les quatre façons traditionnelles, la taille en guyot simple régule les rendements, avec épamprage, effeuillage côté est, rognage, parfois vendanges en vert.

50 % de grand vin

La récolte s'effectue en cassettes, les raisins rouges arrivent sur une première table de tri, ils sont éraflés et passent sur une deuxième table, pompés en cuves inox tronconiques (le nouveau chai est bien divisionnaire, avec des capacités de 49 à 163 hectolitres) pour des vinifications dans le droit fil de la tradition bordelaise. Levurage, remontages et pigeages, à des températures de 28° C, pour des cuvaisons de trois semaines à un mois. Après écoulage, les marcs sont pressés, les presses sont séparées en trois catégories, la première sera réincorporée. Les fermentations malolactiques s'effectuent en cuves. Un pré-assemblage détermine le cœur des cabernets et des merlots. L'entonnage suit, dans 33 % de bois neuf. Le parc comporte deux tonneliers principaux, avec des fûts de chauffe moyenne. Deux soutirages pendant un élevage sous bois qui dure douze mois. L'assemblage isole le grand vin, seulement 50 % des volumes, l'ambition de ce cru est à ce prix.

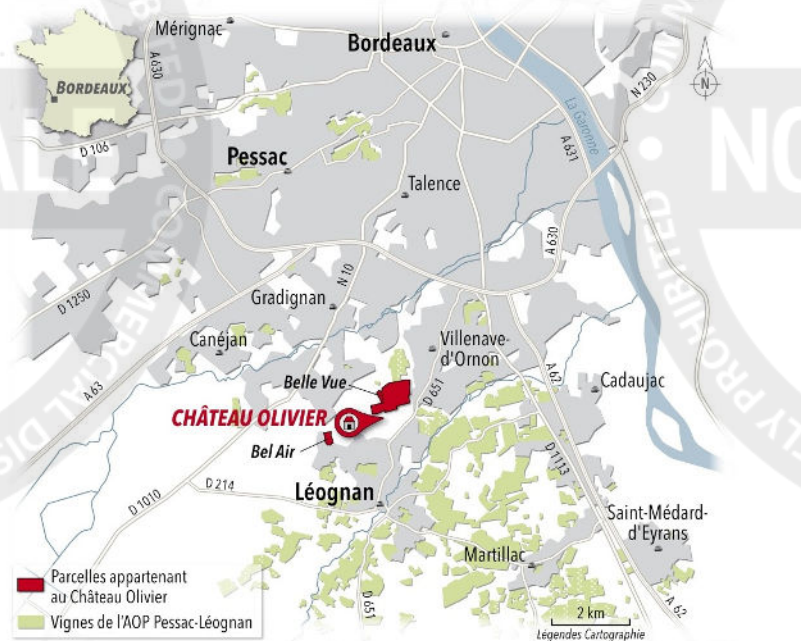
Pour les blancs, issus des parcelles calcaires, les sémillons ont été replantés en sélections massales, dans la mouvance du groupe initié par Xavier Planty à Guiraud (Sauternes). Les raisins sont pressés sous gaz inerte, débourbés avec enzymage à 8° C pendant une nuit, les jus sont séparés en fonction de leur pH. La fermentation démarre en cuves, puis les moûts sont entonnés. Les vins restent six mois en barriques, avec bâtonnage une fois par jour au début, plus espacés ensuite. L'élevage respecte chaque lot, par cépage et par pressoir jusqu'à l'assemblage final en mai.

Le style des vins

L'équipe technique propose une dégustation originale pour découvrir ce qu'apportent les parcelles nouvelles. Sur une matière première issue du millésime 2015, des assemblages ont été effectués avec les parcelles disponibles en 2005, 2010 et 2015, toutes choses égales par ailleurs, mêmes vinifications, même élevage en barriques neuves.

L'assemblage comparable au 2005 (sans le cabernet-sauvignon de Bel Air et sans les petits verdots) dévoile des notes fraîches et menthées, avec du fruit rouge mûr. La bouche est pleine, un peu carrée, avec des tanins épicés.

Le vignoble du château Olivier



LES CLÉS

Surface totale : 60 ha

Rouges : 52 hectares de cabernet-sauvignon (40 %), merlot (58 %), petit verdot (2 %)

Blancs : 8 hectares de sauvignon (75 %), sémillon (25 %)

Âge moyen des vignes : 30 ans pour les rouges, 25 ans pour les blancs

Densité de plantation : 7 à 10000 pieds à l'hectare

Viticulture : travail des sols, traitements conventionnels, une partie en bio

Grand Vin : 50 % de la production

Deuxième vin : La Seigneurie d'Olivier



UNE ÉQUIPE GAGNANTE

Laurent Lebrun (à g.), ingénieur agronome et œnologue de Montpellier, est la cheville ouvrière du renouveau de château Olivier. Il est secondé à la direction technique par Philippe Stoeckle, ingénieur Enita, et par Estelle Mirieu, œnologue, au marketing et à la commercialisation.

• ART DE VIVRE •

PESSAC-LÉOGNAN



Le boisé est encore marqué, mais il y a de la longueur. L'ensemble est encore un peu austère.

L'assemblage avec ce qui était à disposition en 2010 (avec la parcelle Bel Air alors en jeunes vignes) révèle un nez floral, un fruité rouge vif, une bouche imprégnée d'un fruité plus intense, des tanins poivrés. La rémanence est plus longue, le boisé mieux marié, il y a plus de vivacité.

L'assemblage 2015 de toutes les parcelles possède un nez plus complexe, avec un fruité plus défini, une bouche ample, avec une structure plus intense, des tanins plus charpentés, une finale sur le fruit aux épices poivrées. Ce vin a plus de dimension et de profondeur.

L'apport déterminant des nouvelles parcelles

Autre dégustation démonstrative, celle des cépages séparés du millésime 2016. Les vieux cabernets de l'îlot historique, âgés de 40 ans, présentent des fruits rouges mûres, avec des notes fraîches, une bouche dense, mais sans lourdeur, avec un beau tonus, des tanins satinés, une belle finale complexe.

Les cabernets de la parcelle Bel Air, âgés de 10 ans, dévoilent des notes florales, des fruits rouges vifs, une bouche soyeuse, des tanins très fondus, une finale très allongée. La différence d'âge des vignes n'est pas évidente, nous sommes dans le même degré de qualité, cette parcelle apportant un surplus d'élégance.

Les petits verdots âgés de moins de 6 ans ont un nez plus discret, sur le fruit rouge, des notes un peu salines.

Le chai ultra moderne côtoie le château dont la base remonte au Moyen Âge.

La bouche est structurée, épicée et poivrée, avec une belle structure, un tonus affirmé, l'assemblage devrait en être conforté.

On le voit, le style de Château Olivier rouge s'oriente vers plus de densité et de définition, avec une progression de la proportion de cabernet-sauvignon dans le grand vin (55 % aujourd'hui). L'apport des nouvelles parcelles sera de plus en plus déterminant avec l'augmentation de l'âge des vignes, les raisins sont récoltés à plus forte maturité. Ce qui frappe dans les derniers millésimes, c'est la justesse de l'extraction et le parfait équilibre fruit/boisé, un pas de plus vers l'élégance, avec cet inimitable éclat des grands cabernet-sauvignon sur des terroirs qui les mettent en valeur.

Quant aux vins blancs, ils ont toujours été réputés au château Olivier, l'alliance sauvignon-sémillon fonctionne bien sur la partie calcaire du vignoble. Le 2012 est très aromatique, avec une bouche ronde et expressive, une finale tendue. Les millésimes plus anciens témoignent de l'excellente aptitude à la garde de ces blancs. Ainsi, le 2008 est aujourd'hui dans une forme éblouissante. À méditer avant d'ouvrir trop tôt des millésimes plus récents.

La progression technique a été accomplie avec succès, reste à asseoir la notoriété de la marque. Le négoce est bien conscient de cette évolution positive, le pari de l'équipe – famille de Bethmann et techniciens – est en passe de réussir. Quant à l'amateur, il doit se précipiter sur un rapport qualité/prix aujourd'hui imbattable, avant que les sirènes de la spéculation ne s'en emparent !

LE STYLE
DU ROUGE
S'ORIENTE
VERS PLUS DE
DENSITÉ ET
DE DÉFINITION.

• LA GRANDE VERTICALE •

Verticale de Château Olivier rouge



Les millésimes à garder

2015 17,5/20	Nez floral, avec du fruit rouge confit aux épices ; bouche très dense, veloutée, avec de la profondeur. Une belle bouteille mature à la finale épicée.
2014 17/20	Nez encore sur sa réserve, mais le fruit rouge est bien là. Bouche dense, épicée, avec une belle trame, des tanins encore présents, poivrés. Une jolie longueur. De l'avenir.
2013 16/20	Nez ouvert, avec des notes mentholées et grillées. Bouche sur le fruit, avec de la sapidité, une finale sur des tanins un peu pointus.
2011 17/20	Nez sur le grillé, encore à fondre. Bouche fermée, avec des tanins puissants. Patience, car la matière est bien présente, avec un bel équilibre qualitatif.
2010 18,5/20	Floral, avec de la complexité, le fruité est précis, les cabernets parlent avec élégance. Une dimension supérieure, avec des tanins affinés, très civilisés. Une belle allonge raffinée. Il fera une belle bouteille.
2009 18/20	Des notes florales, de jus de viande, une belle bouche pleine, avec une structure intense, des tanins épicés, de la fraîcheur, un bel équilibre vin/bois, de l'allonge.
2007 16/20	Un nez sur le fruit rôti, avec des épices, une belle force de matière, des tanins poivrés. Encore à attendre.
2006 17/20	Joli nez floral, fin. La truffe commence à parler. La bouche se montre dense, tonique, avec des tanins encore un peu serrés. Attendre.

On peut ouvrir, si l'on est impatient

2012 16/20	Un nez de cabernet croquant, avec des notes mentholées, florales. Bouche plus souple, avec des arômes bien définis, déjà ouverts, des tanins poivrés.
2008 16/20	Nez sur le fruité, avec des notes grillées, d'épices. Bouche un peu sévère, mais possédant une belle structure. De la rémanence, avec une finale poivrée.
2005 17/20	Un nez mûr, avec une belle expression épicée, des notes réglissées, animales, une matière dense, mûre, des tanins épicés, encore un peu boisés.

À déboucher dès à présent

2004 16/20	Nez ouvert, avec des notes mentholées, des épices, du fruit rouge rôti. Bouche expressive, avec un équilibre tendu, des tanins poivrés, très sapide aujourd'hui.
2003 16/20	Un nez de sous-bois, champignons, fruits rouges rôtis. Bouche ample, avec une matière veloutée, des tanins épicés. Plutôt équilibré pour le millésime avec une fraîcheur préservée, signe d'un terroir qui sait réguler la ressource en eau.
2002 15/20	Nez un peu viandé, avec du fruit compoté ; bouche souple et légère, mais très aromatique, avec de la longueur. Encore très séduisant.
2001 17/20	Du jus de viande, des fruits rouges rôtis, des épices fumées. Bouche assouplie, équilibrée, avec une trame veloutée, une finale sur des tanins épicés, une bonne longueur. Très classique d'un graves à l'ancienne.