



Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

MILLÉSIME 2016

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

*L*a plu de Janvier à Juin 2016 au Château Olivier (789 mm) soit plus qu'en douze mois en 2015 (590 mm cumulés sur l'année). L'hiver fut doux et très humide.

Une fenêtre météo a eu lieu au moment de la floraison qui a débuté le 28 Mai pour les Merlots et Cabernets Sauvignon et le 4 Juin pour le Petit Verdot et les cépages blancs.

C'est un millésime relativement productif.

On observe de faibles pluies entre le 1 Juillet et le 13 Septembre.

Les températures en revanche furent légèrement supérieures aux normales de saison.

Deux passages pluvieux en Septembre ont permis d'éviter un trop grand stress hydrique qui aurait pu entraîner un blocage de la vigne.

De belles journées ensoleillées avec des nuits fraîches en Octobre ont été favorables à la maturation et à la préservation de la fraîcheur aromatique.



LES VINS ROUGES

La floraison a débuté le 28 Mai pour le Merlot et le Cabernet Sauvignon et le 4 Juin pour le Petit Verdot sous un temps temporairement doux et sec.

Les fleurs sont généreuses pour l'ensemble des cépages.

Avec à peine 10 mm de pluies en Juillet et en Août, l'été sec et chaud a favorisé l'accumulation de sucre et la dégradation de l'acide malique.

Un stress hydrique marqué a été ressenti sur les parcelles de graves mais les pluies du 13 Septembre, arrivées à point nommé, ont permis d'éviter tout blocage et de poursuivre la maturation.

Les températures plus fraîches du mois de Septembre ont permis de préserver la fraîcheur aromatique. Cette année encore c'est la diversité des terroirs d'Olivier qui a permis d'obtenir à l'assemblage des vins colorés, aromatiques, structurés aux tanins très élégants.

Les Merlots plantés sur des sols graveleux sur argile et calcaire ont donné de fruits très riches en arômes.

Les Cabernet Sauvignon sur les graves ont plus souffert du manque d'eau, toutefois les pluies de Septembre ont permis de relancer la maturation.

Les rendements sont plus faibles sur ces parcelles. La taille des baies est plus petite.

Le Petit Verdot, 3^{ème} année de récolte, avec un rendement de plus de 45 hl/hectare, a mûri parfaitement cette année. Le climat de ce millésime était favorable à la maturité de ce cépage.

L'état sanitaire était parfait, y compris sur les parcelles du vignoble en culture « bio ».

Les anthocyanes très facilement extractibles cette année sont supérieurs à celles de 9 dernières années, les vins sont très colorés.



CHATEAU OLIVIER ROUGE 2016 :

Les Merlots sont très fruités avec des arômes de fruits rouges, cerise noire et café. Le milieu de bouche est ample, les tanins sont très fins denses et élégants. On remarque une très belle longueur en bouche. Les Cabernets Sauvignon sont mûrs. Même si les rendements sont plus faibles, les lots présentent une belle fraîcheur aromatique. Les tanins sont longs, un peu plus serrés mais évoluent harmonieusement au cours de l'élevage. Les Petits Verdots sont épicés et leurs tanins apportent un peu plus de tension en fin de bouche.

LES VINS BLANCS

*L*a floraison a débuté le 4 Juin. Comme pour les cépages rouges, les fleurs généreuses en nombre ont laissé place à de belles grappes. Les rendements cette année sont très satisfaisants pour les deux cépages. Malgré un été aride, nos parcelles plantées en majorité sur des sols « froids » argilo-calcaires, n'ont pas souffert d'un manque d'eau. Nous avons été attentifs à maintenir un bon niveau d'acidité des moûts lors du pressurage. Les vins sont donc très expressifs.

CHATEAU OLIVIER BLANC 2016 :

Les sémillons sont très riches et aromatiques.
Les Sauvignons sont charnus et expressifs.
Les vins sont complexes, riches et aromatiques.





CHATEAU OLIVIER ROUGE 2016

Vendanges : 28 Septembre au 20 Octobre

État sanitaire excellent, y compris sur les parcelles bio.

Rendement : 45hl/ha Degrés : 13,95°vol.

pH : 3,65

Acidité totale : 3,65 g/l H_2SO_4

Assemblage : 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot

CHATEAU OLIVIER BLANC 2016

Vendanges : 8 au 19 Septembre, manuelles, en cagettes

Rendement : 45hl/ha Degré : 13,85°vol.

pH : 3,24

Acidité totale : 4,04 g/l H_2SO_4

Assemblage : 75% Sauvignon blanc, 23% Sémillon, 2% Muscadelle

33850 LÉOGNAN - FRANCE - TÉL : +33 (0)5 56 64 73 31 - FAX : +33 (0)5 56 64 54 23

mail@chateau-olivier.com - www.chateau-olivier.com

