

## CHÂTEAU OLIVIER ROUGE 2019



Vendanges :

merlot : 17 Septembre au 1<sup>er</sup> Octobre  
cabernet sauvignon : 1<sup>er</sup> au 8 Octobre  
petit verdot : 3 Octobre

Manuelles, en cagettes.

Assemblage :

cabernet sauvignon : 55%  
merlot : 41%  
petit verdot : 4%

Analyse :

Degré : 14°60  
pH/A.T. : 3,66/3,46

Rendement : 47 HL/HA

## CHÂTEAU OLIVIER BLANC 2019



Vendanges :

sauvignon : 29 Août au 10 Septembre  
sémillon : 11 et 12 Septembre

Manuelles, en cagettes.

Assemblage :

sauvignon blanc : 80%  
sémillon : 20%

Analyse :

Degré : 13°49  
pH/A.T. : 3,24/5,14

Rendement : 44 HL/HA

### BILAN DE LA PROTECTION DU VIGNOBLE EN 2019

Le Château Olivier est certifié HVE niveau 3 et Iso 14001 depuis 2016.

- Le travail des sols est mécanique.
- Aucun produit ne contient de perturbateur endocrinien ou de CMR (cancérogènes).
- 89% des traitements sont labélisés Bio ou Bio contrôle.
- Les doses de cuivre sont seulement de 3,2 kg/ha/an.

### QUELQUES NOUVEAUTÉS :

- Au chai : des mini barriques de 112 litres pour affiner le vieillissement des presses.
- Au vignoble :
  - \* plantation de 0,34 hectares supplémentaires de petit verdot.
  - \* plantation de 1142 mètres de haies végétales en périphérie et à l'intérieur du vignoble afin d'offrir un meilleur écosystème naturel (présence de niches d'oiseaux, plans de survols des chauves-souris, présence d'insectes...).
  - \* équipement d'un moyen de lutte par éolienne contre le gel.



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



# Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

## MILLÉSIME 2019

L'hiver 2019 est peu pluvieux et doux. Nous avons enregistré des pluies inférieures de 50% à la moyenne décennale avec seulement 160 mm de pluies cumulées. Le mois de février est particulièrement doux avec une température de +2,5° supérieure aux années précédentes. Ces conditions ont entraîné un débourrement précoce et homogène.

Un printemps humide et frais succède. Les températures de mai sont froides avec trois soirées à risque de gelée. Heureusement cette année encore le vignoble du Château Olivier est épargné. La fraîcheur et l'humidité significatives du printemps viennent annuler l'avance du débourrement.

La floraison a lieu les 24 mai pour les merlots, 28 mai pour les cabernets sauvignon et 30 mai pour le petit verdot et nos cépages blancs sauvignon et sémillon sous de bonnes conditions. Nous observons rapidement une belle sortie de fleurs avant les pluies du 3 juin. Le potentiel de rendement est généreux à ce stade.

Nous avons fait des vendanges en vert cette année sur certaines parcelles de merlot et de petit verdot.



## MILLÉSIME 2019

Après un mois de juin pluvieux, la météo a radicalement changé à la fin du mois laissant place à des conditions estivales chaudes et sèches avec deux épisodes caniculaires fin juin et fin juillet (26-27). On observe en moyenne sur le mois de juillet une température de +2,1°.

La contrainte hydrique est précoce et modérée à la nouaison. Elle est à l'origine d'une concentration et d'un faible poids des baies.

La véraison a lieu les 25 juillet pour nos cépages de blanc, le 26 pour les merlots et cabernets sauvignon et le 5 août pour le petit verdot.

Le mois de septembre est chaud (+0,9°). Les pluies sans excès sont localisées du 22 au 25 septembre.

Du fait des conditions climatiques favorables, l'état sanitaire du vignoble est resté idéal tout au long de la campagne : peu de mildiou et pas de botrytis. La vendange très saine est certainement à l'origine de la pureté aromatique de nos vins.

## LES VENDANGES EN ROUGE

Les baies sont de petites tailles et la concentration en sucre est élevée. Les caractéristiques du millésime sont richesse, structure et bonne acidité pour l'ensemble de nos lots. Les vendanges commencent le 17 septembre avec les merlots. Les pluies du 22 au 25 septembre sont bénéfiques venant modérer les degrés alcooliques de certaines parcelles pour en améliorer leur équilibre potentiel. Les cabernets sauvignon sont vendangés à partir 1<sup>er</sup> octobre. Les lots sont extrêmement riches et structurés. Les arômes de pyrazines ont été intégralement dégradés. On décèle des notes de cassis, de mure dès les premiers remontages.

Le petit verdot est ramassé le 3 octobre. Cette année, nous sommes agréablement surpris par son élégance avec des tanins nombreux mais plus fins.

## LES VENDANGES EN BLANC

Elles commencent le 29 août et se terminent le 12 septembre. La forte valeur d'azote assimilable dans les moûts laisse présager d'un millésime aromatique. La présence importante de glutathion, anti-oxydant naturel, laisse envisager un grand potentiel de garde.

Les sauvignons comme les sémillons sont très expressifs avec une belle acidité en bouche.

