



# Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



## La réussite des extrêmes

**2020** évoque pour nous un mouvement de balancier extrême qui n'a cessé d'inquiéter tout au long du cycle, mobilisant les vigneron sans répit du printemps jusqu'aux vendanges.

Cette année fut des plus surprenantes dans la vie de chacun. Le vignoble bordelais ne fut pas épargné dans l'étrangeté, qui connut une climatologie vibrante par ses extrêmes, pluie, sécheresse... >

À Olivier, ce qui aurait pu se terminer en infortune s'est transformé au fil des saisons et jusqu'à la récolte, en une lignée d'étapes très contraignantes. Leurs successions a au final donné un millésime particulièrement réussi, salué comme tel, et qui tient du miracle. La nature a fait son travail, la main de l'homme l'a tout le long accompagné.

Olivier aurait-il produit un trio de millésimes, 2018, 2019, 2020 le plus remarquable de son histoire ? Chacun bien différencié, avec sa personnalité marquée par la précision et toujours sa recherche de qualité.

# La climatologie

Après un mois de décembre légèrement pluvieux, plus que la moyenne, l'hiver est doux, surtout le mois de février (+3,5° par rapport à la moyenne).

Le débourrement précoce du 17 mars induit une période de risque de gelée plus longue. Les températures négatives du 27 et 31 mars n'ont pas fait de dégât. Le printemps est pluvieux, conjugué à des températures douces en mai. Durant cette période, la pression du mildiou est réelle.

La floraison commence précocement le 11 mai tandis que la pluie s'arrête du 14 au 31 mai.

Juin démarre sous la pluie jusqu'au 18. Nous prévoyons des vendanges en vert. Puis la sécheresse s'installe jusqu'au 11 août, où trois jours de pluie salvatrice relancent la maturation. Les températures de l'été sont chaudes, sans canicule. En septembre, les températures restent élevées, les baies se concentrent : le sucre, les anthocyanes et les tanins sont élevés.

## Les vendanges des blancs

L'impact de la climatologie a nécessité une attention et un travail en finesse des vinificateurs. La récolte s'effectue doucement du 20 août au 8 septembre, avec un millésime très précoce. La sélection des jus est importante pour conserver les arômes et l'acidité devant une belle quantité de raisins. Il nous faut élaborer nos vins blancs à partir d'une structure témoin de l'identité d'Olivier.

## Les vendanges des rouges

La récolte s'effectue du 14 au 25 septembre. L'état sanitaire est parfait, les températures sèches et chaudes (35°) sont favorables. Les pluies annoncées à partir du 25 nous incitent à rentrer les cabernets sans tarder. Ce qui permet de vérifier l'efficacité de la nouvelle réception vendanges. La météo acrobatique du printemps et de l'été a contraint l'équipe à une adaptation et à une réactivité de tous les instants. Cette mobilisation et la conjonction des éléments climatiques extrêmes a produit au final un grand millésime, probablement l'un des meilleurs d'Olivier. Pour l'équipe, la fierté succède à l'angoisse et à l'engagement. Non seulement le millésime est sauvé, mais il est excellent !



# 2020



Charbonniere  
France

# Les rouges

Les merlots sur graves sont aériens et élégants. Les merlots sur argile sont structurés avec un fruit croquant. Le petit verdot est très élégant et floral. Les cabernets sauvignons sont complexes et racés avec un coup de cœur pour les sols argileux.

# La dégustation

La couleur est rouge sombre violacée. Le nez complexe de fruit croquant est mûr en arrière-plan. Des notes épicées sont également présentes. L'attaque est franche avec des tanins bien présents, sans agressivité. Une belle densité, le croquant du fruit apparaît nettement. La fraîcheur du vin apporte de l'élégance, de la précision et du relief au vin. La finale se prolonge sur une longueur impressionnante.



## < Château Olivier rouge 2020 >

Assemblage : 52% Cabernet sauvignon  
42% Merlot  
6% Petit Verdot

Analyse : Degré potentiel : 14°70  
Acidité totale : 3,34g/l  
pH : 3,7  
Rendement : 43Hl/Ha

# Les blancs

Les sauvignons sont aromatiques et vifs. Ils n'ont pas souffert de la chaleur de l'été sur nos sols frais. Les sémillons sont fruités et ronds. Pour la première année de récolte de la sélection massale, la qualité est au rendez-vous. Plusieurs passages ont été nécessaires pour cueillir à maturité les raisins.

# La dégustation

La couleur est jaune claire. Le nez est très expressif avec des notes d'agrumes. L'attaque est vive, les arômes d'agrumes sont bien présents.

Des petites notes de pâtisserie apparaissent ainsi qu'une certaine douceur.

La finale est longue et les notes fruitées restent toujours présentes.



## < Château Olivier blanc 2020 >

Assemblage : 75% : Sauvignon blanc  
25% : Semillon

Analyse : Degré potentiel : 13°40  
Acidité totale : 4,01g/l  
pH : 3,19  
Rendement : 50 Hl/Ha

## BILAN DE LA PROTECTION DU VIGNOBLE EN 2020

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

L'entretien des sols est mécanique

Aucun produit ne contient de perturbateur  
endocrinien ou de CMR (cancérigènes).

70% des traitements sont labélisés Bio  
ou Bio contrôle.



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