

Château Olivier

PESSAC LEOGNAN

Cru Classé de Graves



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2017

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver 2017 plutôt sec a précédé un printemps doux. Le débourrement, homogène sur l'ensemble du vignoble, a débuté le 20 Mars avec les merlots, soit avec une semaine d'avance.

Les gelées du 27 et 28 Avril n'ont pas épargné le Château Olivier.

La floraison, tout aussi précoce, s'est déroulée sous d'excellentes conditions climatiques.

L'été a été sec mais avec un ensoleillement faible dû à la forte couverture nuageuse. Les températures ont été semblables aux normales de saison.

La véraison a débuté mi-Juillet pour les merlots, cabernets sauvignons, sauvignons et sémillons soit deux semaines avant 2016.

Les petits-verdets, plus tardifs, ont vu leurs premières baies vérer le 01 Août.

Les cépages blancs ont été vendangé sous d'excellentes conditions à partir du 28 Août.

Les pluies de mi-Septembre ont accéléré le rythme des vendanges des merlots les plus précoces qui ont été tout de même ramassés avec de belles maturités et un état sanitaire satisfaisant grâce à leur précocité.

Nous avons attendu une semaine de plus avant de vendanger les petits verdets. Les conditions climatiques devenues stables à partir du 20 Septembre, nous ont permis d'attendre le 26 Septembre pour récolter les cabernets-sauvignons avec une maturité et un équilibre remarquable.

VENDANGES

Merlots : 12 Septembre au 20 Septembre

Petit-Verdot : 22 Septembre

Cabernets-Sauvignons : 26 au 29 Septembre

Manuelles, en cagettes.

DEGRE

13,5°

pH / A.T.

3,75 / 3,39

RENDEMENTS

32HL/HA

—

ASSEMBLAGE

55% de Cabernet Sauvignon

43% de Merlot

2% Petit Verdot

APPELLATION *PESSAC-LEOGNAN*
PROPRIETAIRE *FAMILLE BETHMANN*
DIRECTEUR *LAURENT LEBRUN*

VIGNOBLE

Superficie : 60 hectares / Sols : Graves (50%), Argilo-calcaire (35%) et sables (15%)

Encépagement : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle

Âge Moyen vignoble : 22 ans

CHATEAU OLIVIER

33850 LEOGNAN

TEL : +33 5 56 64 73 31

FAX : +33 5 56 64 54 23

WWW.CHATEAU-OLIVIER.COM

