

Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

A.O.C Pessac-Léognan

La seigneurie d'Olivier existait au XII^e siècle.
Le château entouré de douves et d'une immense forêt
préserve le site le plus étonnant des vignobles de Bordeaux





Depuis la nuit des temps,
Château Olivier conjugue le présent à l'histoire
en élaborant des vins de grand art dans un domaine de légendes...

Dessinés par le terroir où ils s'enracinent, modelés par tous ceux qui, jour après jour,
en conduisent le vignoble, les vins de Château Olivier sont la magnifique expression
de leur appellation parmi six Crus Classés de Graves en rouge et en blanc.

Perpétuant avec talent l'histoire de la propriété,
les hommes d'Olivier contribuent à donner aux millésimes qu'ils produisent
le charme et l'authenticité de ses murs bientôt millénaires.

La volonté de développement s'exprime avant tout par une conduite dynamique, technique,
moderne de mise en valeur du terroir.

Les récentes découvertes pédologiques faites sur les deux croupes de graves d'Olivier ont révélé
la richesse et la diversité d'un patrimoine viticole exceptionnel. 11 terroirs ont été identifiés,
de ceux qui contribuèrent jadis à édifier la réputation des grands crus de Bordeaux.

Le nouveau cuvier, repensé pour sublimer chacune des parcelles du domaine recueille la
vendange de l'année. Il révèle un équilibre parfait entre le bâti ancien et la modernité des
cuves. Sur la croupe de Bel Air riche en graves compactes s'enracinent aujourd'hui 8 hectares
des meilleurs cépages de rouge.

Le défi de l'équipe aujourd'hui :

Offrir de grands crus racés et élégants, toujours plus remarquables.

Fier de son histoire, confiant en l'avenir, Olivier est un lieu rare.



Un peu D'HISTOIRE

Imaginez une longue allée forestière traversant une imposante forêt de chênes. Dans l'espace soudain agrandi d'une très vaste clairière, le Château Olivier découvre ses mystères. Une fois franchie la cour des communs, simples et classiques, on parvient au château entouré de ses douves, affichant confusément toutes sortes de références architecturales.



On mesure aisément le travail de ces hommes qui ont su faire au fil des siècles d'une petite forteresse une résidence pleine de charme commandant une exploitation viticole bien ordonnée que prolongent deux pièces d'eau et leurs alignements d'arbres, entourés du doux vallonnement du vignoble.

Rappelons la période prospère marquée par l'occupation anglaise que connut l'Aquitaine pendant trois siècles, du mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenêt en 1152 à l'embarquement précipité des Anglais après la bataille de Castillon en 1453. A cette époque, l'Angleterre ne produit pas de vin et en désire. Elle offre en revanche ses laines et ses tissus, et Bordeaux en demande... C'est dans ce contexte de prospérité que prend naissance le domaine d'Olivier, également appelé de la Salle-Léognan. Les historiens situent en effet la construction d'un premier édifice à Olivier autour du XIème ou XIIème siècle. Sans doute un ouvrage assez compact et fortifié dont les parties basses du pavillon oriental constitueraient les vestiges.

On assure que la présence en grand nombre de « bêtes fauves mordantes », loups, cerfs et sangliers, amena le Prince Noir venu d'Angleterre à traquer le gibier dans les forêts de Léognan, et à transformer le premier Château d'Olivier en relais de chasse.



Les loups et les seigneurs se succèdent, et Olivier se transforme au gré de ses propriétaires. Artus d'Olivier, seigneur de Léognan et de Cabanac, agrandit considérablement « la Salle-Léognan » jusqu'à inquiéter les jurats de Bordeaux qui prétendaient avoir des droits sur Olivier. On croit pouvoir dater de cette époque tout un ensemble défensif composé de murailles aux quatre tours et entourées de douves, dont subsisteraient le chemin de ronde, la tour, le corps de bâtiment occidental et la chapelle. En 1663, Marie de Lasserre, fille du seigneur d'Olivier, épouse Pierre Penel, baron de La Brède, et lui apporte Olivier en dot. Sa fille unique épousera messire Jacques de Secondat, baron de Montesquieu et futur père du célèbre écrivain.

Sur le plan architectural, la fin du XVIème voit l'adjonction d'un pont-levis. Le XVIIème ne paraît pas avoir apporté de transformation majeure à ce petit château fort qui possédait sans doute déjà ses chais à l'intérieur de ses fortifications. La physionomie actuelle du château date du XVIIIème, où de nombreux aménagements sont entrepris : construction de l'escalier extérieur, percement d'une porte et de fenêtres sur les façades nord et sud. A la suite de l'incendie qui détruisit les parties hautes du château en 1882, les architectes Louis et Alexandre Garros le restaureront dans le style troubadour, avec abondance de lucarnes, pignons, faux mâchicoulis et panneaux décoratifs.



En 1867, Alexandre de Bethmann devient Maire de Bordeaux. C'est sous son mandat et grâce à sa générosité que fut édifée la fontaine des 3 Grâces qui orne la Place de la Bourse.

A cette époque, la famille fait l'acquisition du domaine. Elle n'a eu de cesse depuis cette date de mettre en valeur le Château, bâtiments et vignobles. Avec l'aide des Architectes des Bâtiments de France, les propriétaires actuels, Jean-Jacques de Bethmann et son épouse, ont entrepris de rendre au château la simplicité qu'il avait au début du XIXème en supprimant les décors excessifs.

Alors que le site est inscrit à l'Inventaire des Sites Pittoresques de la Gironde depuis 1946, le Château, les communs, l'orangerie, les douves et la fontaine sont recensés à l'Inventaire des Monuments Historiques depuis 1963.



Les Hommes D'OLIVIER



Soucieux de faire de son Cru Classé de Graves la plus belle expression de son terroir, **Jean Jacques de Bethmann**, financier avisé, amateur d'art, nourrit les plus grandes exigences pour sa propriété.

Sa vision pour Olivier : une propriété d'exception, la plus importante des Graves, un développement harmonieux et protégé de la forêt, des bâtiments patrimoniaux, des vignes pour un vin classé en rouge, comme en blanc. Pour cela, il s'est entouré d'une nouvelle équipe.



Laurent Lebrun est directeur général du Château Olivier. Ce jeune ingénieur agronome et oenologue est déjà fort d'une expérience acquise en France, aux Etats Unis et en Australie.

Il a conçu pour Olivier un projet de développement cohérent et ambitieux et s'est entouré de collaborateurs jeunes et dynamiques. Il forme avec **Damien Bielle**,

maître de chai, et **Vincent Findeling**, responsable du vignoble, tous deux ingénieurs oenologues, une équipe compétente passionnée par les défis à relever.

Parmi les priorités de **Laurent Lebrun** figurait sa volonté de doter Château Olivier d'une politique commerciale plus active. C'est chose faite aujourd'hui et l'on voit l'intérêt marqué des professionnels et amateurs pour les vins d'Olivier.

Au domaine, visites et dégustations se multiplient. Le projet de construction d'un centre de visiteurs viendra compléter les réalisations récentes de création d'une salle de dégustation et d'un salon de réception.



LE VIGNOBLE

UNE A.O.C. D'UNE EXCEPTIONNELLE VITALITÉ.



Sur le très ancien territoire des Graves de Bordeaux, jadis Banlieue Prévôtale, est née en septembre 1987 la nouvelle Appellation « Pessac-Léognan ». Berceau du vignoble bordelais qui s'installe aux abords même du port voici plus de deux mille ans, cette région voit également naître au dix-huitième siècle le New French Claret sur les pentes du Haut-Brion. Très diminuée au cours des cent dernières années par l'urbanisation qui l'oblige à une lutte de tous les jours pour préserver ses terroirs de haute valeur viticole, l'Appellation Pessac-Léognan a fait un spectaculaire bon en avant depuis quinze ans. De cinq cents hectares en 1975, elle compte aujourd'hui quelques mille sept cent hectares en production grâce aux efforts persévérants que déploient les viticulteurs des 60 châteaux de l'Appellation.

Un FABULEUX TERROIR...

AUX ORIGINES DU VIGNOBLE DE BORDEAUX.

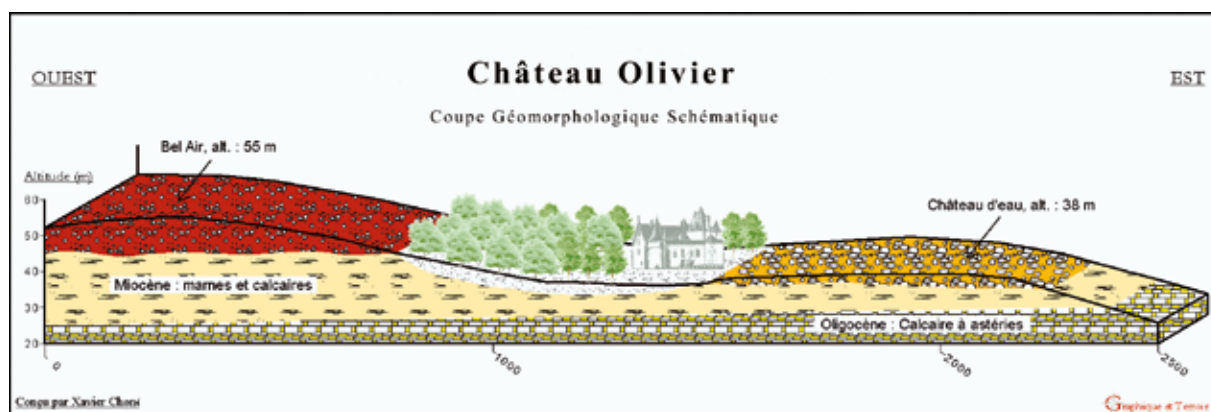
Ancré dans l'Histoire, Château Olivier est situé à 11 kilomètres de Bordeaux, au cœur d'un domaine de 220 hectares composé de prairies, de chênes centenaires, de bois de pins, mais surtout d'un vignoble de 55 hectares sur deux croupes de graves distinctes.

Si l'on connaît le caractère remarquable de ses graves depuis plusieurs siècles, aucune étude exhaustive des terroirs de Château Olivier n'avait jamais été menée. Pour Laurent Lebrun et son équipe, partisans d'un véritable travail de fond, seul un inventaire de la nature géologique précise de chaque secteur pouvait permettre de caractériser et de hiérarchiser les potentialités viticoles et œnologiques des parcelles de la propriété. C'est chose accomplie depuis début 2003, puisqu'une équipe de pédologues conduite par Xavier Chôné sous la direction du Professeur Denis Dubourdieu a réalisé la cartographie du sol et sous-sol du domaine. Un travail de fourmi... de pelleteuse et de caméras pour identifier 11 terroirs différents. Une cartographie vient étayer les conclusions de leur travail d'expertise. Elle a contribué à façonner une nouvelle vision pour la future conduite du vignoble.



Graves compactes de Bel-Air

La prospection du domaine boisé de Château Olivier a permis la découverte sur le site de Bel Air d'une exceptionnelle croupe de graves de la veine des plus grands terroirs bordelais. Il s'agit de graves compactes, composées de graviers et de galets enserrés dans une matrice argilo-sableuse. La densité de graves y est impressionnante. Si ce terrain est longtemps resté à l'état de friche sur laquelle poussaient chênes, pins et arbousiers, il a été défriché et travaillé au printemps 2004 pour y accueillir aujourd'hui huit hectares de Cabernet Sauvignon, de ceux qui donnent du très grand vin.



La spectaculaire découverte de cette croupe de graves exceptionnelles n'est cependant pas le fruit du hasard. Les vignes d'Olivier ne figurent-elles pas sur la carte de Belleyme de 1760 ? Cette représentation mentionne déjà deux vignobles situés sur les deux croupes de graves du domaine, Bel-Air et celle avoisinant le Château, qui produisaient le new French Claret si recherché par les lords anglais.

UNE DIVERSITÉ EXCEPTIONNELLE.

L'excellence des vins que produit cette région est favorisée par un sol dont les qualités géologiques extrêmement rares sont dues aux mouvements de la Garonne il y a quelques dizaines de milliers d'années. La variété et la nature des terroirs de Château Olivier correspondent à celle de la majorité des Grands Crus Classés de la rive gauche, de Sauternes à Saint-Estèphe : dépôts alluviaux graveleux correspondant à d'anciens lits du fleuve qui entaillèrent et creusèrent des sédiments marins, et reposant sur des assises tertiaires argileuses et calcaires affleurant sur les coteaux des croupes. Dans la région des Graves comme en Médoc, les croupes dites « de graves » correspondent toujours à une couche de cailloux et de graviers reposant sur un soubassement d'argile ou de calcaire.



Graves profondes



Sol calcaire



Graves sur marnes

Olivier jouit d'une variété de sols et de croupes étonnantes : juste ce qu'il convient de sols pauvres pour obliger la vigne à enfoncer ses racines, et de sols riches pour la nourrir. N'est-il pas prouvé que plus le sol est varié, plus le vin est riche en composants, et plus il est équilibré. Au sommet de ses deux croupes de 55 et 38 mètres, le château présente deux types de terrains graveleux : des graves meubles à matrice sableuse, et des graves compactes à matrice argilo-sableuse. Du sommet des pentes vers les coteaux, l'épaisseur des graves s'amenuise pour laisser apparaître des marnes argileuses, gréseuses, et des faluns miocènes. Plus bas encore, on rencontre du calcaire à astéries comme sur le plateau de Saint-Emilion. Le micro-climat exceptionnel qui y règne concourt également à ce que toutes les conditions optimales de production soient réunies.

LE RÉAMÉNAGEMENT PARCELLAIRE

Les conclusions de l'étude géologique ont offert à Laurent Lebrun les moyens de repenser la gestion d'un vignoble doté de sols si variés. La restructuration autour des meilleurs terroirs figure parmi les priorités, d'où la plantation sur Bel Air de Cabernet Sauvignon et la plantation de Merlots dans les parcelles argileuses. Comme le programme en cours d'arrachage et de replantation sur des meilleurs terroirs en sol calcaire pour les blancs et graves argileuses pour les rouges. La recherche permanente d'adéquation entre terroir et cépage dicte la conduite de ces importants travaux.

Olivier a la particularité rare d'être pourvu d'excellents terroirs pour le rouge comme pour le blanc. La faible fertilité des sols graveleux et argileux associée à la précocité du climat permet au Cabernet Sauvignon d'atteindre une maturité optimale. Les terroirs de graves profondes sur marnes conviennent très bien à la production de Merlot en associant concentration et fraîcheur. Enfin, les terroirs peu profonds des pentes calcaires offrent les meilleures dispositions pour obtenir des vins blancs racés, privilégiant les arômes fruités et la vivacité.

L'étude exhaustive du terroir a naturellement conduit à repenser totalement le cuvier historique datant du XVIII^{ème} siècle en proportion de chaque type de sol. Cœur vibrant de Château Olivier, le cuvier allie aujourd'hui la pierre de taille, la charpente en bois du XVIII^{ème} siècle et l'inox rappellent les puissantes références architecturales du Château.



La VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

LA VINIFICATION

Très impliqué par l'évolution du cru et des vins qu'il produit, le Professeur Denis Dubourdieu est à l'origine d'une profonde révision de la conduite du vignoble entreprise il y a plusieurs années. Sous son impulsion, les cépages produisant les vins rouges et représentant près de 80% de la surface complantée se voient aujourd'hui soumis à une rigueur des plus bénéfiques : taille, effeuillage, éclaircissage, nouveau palissage, enherbement maîtrisé, gestion parcellaire de la vigne au chai, afin d'obtenir des raisins à parfaite maturité. La vinification fait l'objet d'une attention et d'un soin permanents, où se mêlent conjointement puissance aromatique, concentration du fruit, équilibre harmonieux au service de l'appellation et des millésimes, et un art maîtrisé de l'élevage en barrique.



Les vendanges effectuées à la main et en cagettes illustrent au plus haut point le souci de perfection qui anime les acteurs de la conduite du vignoble. C'est avec une minutie intransigeante que l'on trie les baies à la vigne puis au chai.

La grande rigueur exercée dans la vigne se retrouve au chai, puisque l'on applique désormais au Château Olivier les techniques les plus actuelles pour les rouges comme pour les blancs.



L'ÉLEVAGE

Dans le nouveau chai de vieillissement construit en 1997 d'une contenance de 1000 barriques au sol, l'élevage des vins d'Olivier s'effectue pendant 12 mois, sur lies fines, avec limitation des soutirages, écoulage après macération, départ de fermentation chaude et thermorégulation. Chaque année, c'est un tiers des fûts qui est renouvelé afin d'éviter tout arôme de boisé dominant. Ainsi les vins sont-ils bien structurés, équilibrés et élégants.





Le nouveau cuvier abrite aujourd'hui 23 cuves en inox tronconiques de capacité variant de 40 à 120 hectolitres, permettant ainsi de pratiquer la vinification parcellaire subtile et dosée initiée en 2001. La régulation thermique plus pointue et parfaitement régulière se révèle d'une grande efficacité. L'on peut travailler par inertie, et certaines macérations se font à froid. Objet d'une extraction différente selon leur origine, les lots vont évoluer séparément pendant quelque douze mois. L'extrême soin porté aux vendanges se prolonge ainsi jour après jour dans le secret des chais...

LES VINS DE CHÂTEAU OLIVIER : DE TRÈS GRANDS VINS DE GARDE.



Olivier produit des vins de séduction, de conviction, très attachants. Un assemblage équilibré entre Merlot et Cabernet Sauvignon leur permet d'embellir en vieillissant. Ils deviennent alors plus souples, gras, et finissent en longueur avec une grande richesse veloutée et élégante. Leur bouquet, souvent floral, est très flatteur. Ils sont l'archétype du grand vin de Bordeaux .

Les Graves blancs sont les meilleurs vins blancs secs du bordelais. Ils sont complexes et aromatiques. Le Château Olivier a trouvé le parfait équilibre entre le Sauvignon qui lui donne son fruité et sa nervosité, le Sémillon qui en fait un magnifique vin de garde, riche et élégant, et la finesse parfumée de la Muscadelle.

FICHE TECHNIQUE

IDENTITÉ

Nom	Château Olivier Cru Classé de Graves en rouge et en blanc
Appellation	Pessac-Léognan
Forme juridique	Château Olivier S. A. R. L.
Adresse	33850 Léognan
Téléphone	+33 (0)5 56 64 73 31
Télécopie	+33 (0)5 56 64 54 23
Site web	www.chateau-olivier.com
E-mail	mail@chateau-olivier.com

LES HOMMES

Propriétaire	Jean-Jacques de Bethmann
Directeur général	Laurent Lebrun, ingénieur agronome, œnologue
Maître de chai	Damien Bielle, ingénieur œnologue
Responsables du vignoble	Vincent Findeling, ingénieur œnologue ENITA
Gestion administrative	Marie France Hairon

LE VIGNOBLE

Sol	Graves gūnziennes et argilo-calcaires ; variété exceptionnelle de quartz, de quartzites, de jaspes, agatoïdes, silex et lydiennes.
Surface	10 hectares en blanc, 45 hectares en rouge
Encépagement blanc	Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
Encépagement rouge	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc
Moyenne d'âge des vignes	Rouge : 20 ans. Blanc : 30 ans.
Densité de plantation	7.000 à 10.000 pieds / hectare
Taille	Guyot simple et double
Gestion	Parcellaire
Vendanges	Manuelles, en cagettes. Avec tri sélectif des raisins à la vigne puis au chai.

LA VINIFICATION

Vinification des blancs	Macération pelliculaire, fermentation en fûts (1/3 de bois neuf), élevage de 12 mois sur lies.
Vinification des rouges	Macération pré-fermentaire Fermentations alcooliques de 10-30 jours à 25-30°C en petites cuves tronconiques thermo-régulées, vieillissement après les malo-lactiques de 12 mois en fûts, collage et filtration. Macération post-fermentaire à 28°-30°C plus ou moins longue selon la maturation des raisins avec recherche de la finesse dans l'extraction. Fermentation malo-lactique en barriques.
Sélection	Le Dauphin d'Olivier, second vin, rouge ou blanc La Seigneurerie d'Olivier

L'ÉLEVAGE

Elevage	1/3 barriques neuves
Durée de l'élevage	12 mois
Mise en bouteille	En totalité au château
Récolte moyenne	Blanc : 36.000 bouteilles Rouge : 240.000 bouteilles
Commercialisation	Par les négociants de la Place de Bordeaux. France, Allemagne, Suisse, Royaume-Uni, Belgique, Pays-Bas, USA, Canada, Russie, Japon, Hong Kong, Taïwan, Chine, Corée

DÉGUSTATION

CHÂTEAU OLIVIER 2008 rouge

Des rendements de l'ordre de 30 hectolitres par hectare donnent au vin une belle opulence. C'est du cousu main avec des vendanges en caquettes et un travail pointilleux au chai, pour réussir ce mélange de virilité et de suavité, cette puissance douce bien typique du cru. Les arômes à la fois fruités et épicés, et le raffinement des tanins, laissent présager une très belle bouteille.

CHÂTEAU OLIVIER 2008 blanc

La parfaite maturité du sauvignon, largement majoritaire dans ce millésime, donne une grande complexité d'arômes, ainsi qu'un équilibre souverain. On y retrouve les notes caractéristiques d'agrumes et de citron propres au terroir, et cette impression de fruits emplit tout le palais. Rondeur et harmonie sont les maîtres mots de ce 2008, marqué par la pureté, le charme et une longue persistance en fin de bouche.

CHÂTEAU OLIVIER 2007 rouge

Tout en souplesse et en finesse, ce vin concentre avec succès les qualités reconnues du Château Olivier : robe noire et brillante, arômes de fraise et de vanille, tanins soyeux, charme et suavité. Le vin doit beaucoup à la maturité des cabernets qui apporte à la fois élégance et densité. S'y ajoute une agréable impression de netteté, voire de précision, dans la structure très harmonieuse du vin. Un millésime à découvrir.

CHÂTEAU OLIVIER 2007 blanc

Le vin s'ouvre sur un bouquet légèrement toasté, où dominent les senteurs d'agrumes et de citron. En bouche la vivacité du cépage sauvignon, associé à des arômes de pamplemousse et d'ananas, le rendent fringant et printanier. Long en bouche, très élégant, mariant la puissance et la délicatesse, c'est un vin typique de son appellation et de son rang de cru classé de Graves.

CHÂTEAU OLIVIER 2006 rouge

Dans sa robe foncée presque noire, le vin semble s'habiller en tenue de soirée. L'attaque est vive, à la fois charnue et fringante, avec des parfums de réglisse et de cachou. La fraîcheur et la vivacité ne cachent pas la parfaite maturité des tanins. Le registre est celui de l'élégance et d'un classicisme bien bordelais. Ce vin de garde s'appréciera à partir de 2011 sur le pot au feu familial et bien d'autres plats.

CHÂTEAU OLIVIER 2006 blanc

Le vin se présente dans une jolie robe jaune pâle ; le nez est expressif, marqué par des parfums de fleurs blanches et de pain d'épices. En bouche, il se révèle ample et fruité, avec du gras et beaucoup de rondeur. C'est un vin de charme, dont l'opulence accompagnera sans faiblir des viandes blanches, des crustacés ou des poissons cuisinés. On pourra le servir en carafe, pour l'aérer au dernier moment.

CHÂTEAU OLIVIER 2005 rouge

Olivier n'a pas échappé aux conditions climatiques exceptionnelles de ce très grand millésime. Le vin marie tous les éléments d'une réussite, la richesse, la complexité des arômes, une ampleur incomparable, des tanins très mûrs et enrobés, une longue persistance en fin de bouche. Le charme et la puissance se fondent dans un équilibre souverain. Tout laisse penser à un grand potentiel de longévité.

CHÂTEAU OLIVIER 2005 blanc

Beaucoup de richesse et de complexité dans ce millésime référence, les conditions climatiques ont permis d'atteindre une parfaite maturité des Sémillon qui s'expriment par des arômes de fleurs blanches et d'amandes; La bouche est ample avec une beaucoup de densité et une longueur acidulée.

CHÂTEAU OLIVIER 2004 rouge

A l'inverse du 2003, le millésime 2004 présente un bouquet encore réservé, et des arômes de cuir, de vanille et de tabac. Le vin est encore très jeune. On appréciera sa finesse, son élégance et la noblesse du cabernet sauvignon sur un sol de graves, son terroir de prédilection. A ouvrir sur une viande chaude ou un fromage crémeux.

CHÂTEAU OLIVIER 2004 blanc

Un millésime classique où s'exprime complexité et finesse avec des arômes de fruits mûrs : pêches, abricots, fruits tropicaux ; la bouche est ronde et ample avec une bonne vivacité et une finale épicée et légèrement vanillée.

CHÂTEAU OLIVIER 2003 rouge

Un climat exceptionnel a entraîné une maturité des raisins également exceptionnelle. Le vin affiche donc une expression aromatique intense, avec un cocktail de fruits rouges au nez d'abord, puis en bouche, où domine la fraise et la framboise. C'est un vin tout en rondeur, avec des tanins doux et soyeux, qui donne un agrément immédiat et une grande sensation de suavité. A boire sans attendre.

CHÂTEAU OLIVIER 2003 blanc

Dans la lignée du 2001, le Château Olivier 2003 présente un équilibre parfait. Dans ce millésime chaud, les sols marneux du domaine ont préservé la fraîcheur aromatique et gustative du vin : des notes d'acacia et de fleurs blanches se mêlent aux senteurs de pêches et d'abricots. En bouche, des saveurs d'épices et de réglisse complètent la palette aromatique. Un vin généreux, à l'image du millésime, qui réjouira les amateurs de rondeur et d'équilibre.

CHÂTEAU OLIVIER 2002 rouge

D'une grande complexité, le nez s'ouvre sur des notes épicées de cèdre, de vanille et de cumin évoluant vers des arômes floraux et fruités de chèvre-feuille, de rose et de framboise que l'on retrouve en bouche. L'attaque est franche. Une trame tannique serrée souligne la finale de ce vin élégant, fin et équilibré.

CHÂTEAU OLIVIER 2002 blanc

Le nez séduit par ses arômes de pain grillé et de pollen teintés d'une fringante touche d'agrumes. Après une attaque vive caractéristique du millésime, la finale fraîche et précise illustre avec brio l'équilibre entre Sémillon et Sauvignon, et signe ainsi ce grand terroir de Graves.

CHÂTEAU OLIVIER 2001 rouge

Un millésime racé et élégant annoncé par un nez aux notes de fruits rouges et épices qu'offre le Cabernet Sauvignon. Le Merlot développe en bouche ses parfums soyeux de mûre et de cerise noire laissant deviner un soupçon de café torréfié. Après une attaque vive et franche, l'évolution est concentrée et la finale, dans le même registre aromatique, révèle ses tanins mûrs au grain fin.

CHÂTEAU OLIVIER 2001 blanc

Un millésime qui exprime parfaitement l'équilibre généreux entre le fruité et la rondeur. En cours d'élevage, le Sauvignon développe ses arômes vifs d'agrumes et de pêche. Le plaisir se confirme avec l'arrivée de notes fruitées de confit, de coing et d'ananas dans une trame grillée et toastée qu'apporte le Sémillon. Ronde et souple, la bouche s'impose par son élégance prolongée d'une belle finale.

CHÂTEAU OLIVIER 2000 rouge

Subtil alliage de fraîcheur et de finesse, le nez évoque à la fois le boisé et la cerise à l'eau-de-vie. La bouche élégante et souple exprime des arômes généreux de fruits rouges et d'épices. En finale, les tanins de belle densité confèrent à ce millésime une structure de grand vin de garde.

CHÂTEAU OLIVIER 2000 blanc

Le nez est frais, riche en notes d'agrumes et en parfums de fleurs blanches et d'acacia. La bouche aux arômes finement boisés charme par son attaque franche et sa longue persistance aromatique. C'est un vin à découvrir dès maintenant.

CHÂTEAU OLIVIER 1999 rouge

Au premier nez, Château Olivier 1999 exprime des arômes de petites baies et de fruits rouges acidulés. A l'agitation viennent s'ajouter des notes de grillé, de sous-bois et d'épices, complétant ainsi la palette classique d'un grand vin de Graves. La bouche est équilibrée, pleine et longue. On y retrouve les mêmes parfums complexes de fruits et d'épices. Déjà très agréable à boire, la présence tannique en finale lui réserve une longue garde.

CHÂTEAU OLIVIER 1999 blanc

Le premier nez distille des arômes fruités élégants qui se développent à l'agitation en notes fraîches d'agrumes et de fleurs. Après une attaque équilibrée, la bouche est douce, enrobée avec un bel équilibre acide qui lui confère un côté très désaltérant. La persistance aromatique est longue, avec un rappel flatteur de fleurs d'acacia.

CHÂTEAU OLIVIER 1998 rouge

La robe est sombre et profonde. D'une belle complexité, le nez est dominé par des notes à peine boisées et fumées, relevées d'une pointe de cassis frais. En bouche, avec une attaque souple et charnue, c'est un vin puissant, équilibré, aux tanins suaves et élégants. La finale est longue et savoureuse.

CHÂTEAU OLIVIER 1997 rouge

Un vin élégant qui développe au nez un bel équilibre entre arômes de fruits rouges acidulés et fumé discret. Tout en rondeur, il flatte par sa grande fraîcheur.

CHÂTEAU OLIVIER 1996 rouge

Bonne couleur, quelques reflets tuilés, un nez fruité où s'exprime le caractère du Cabernet Sauvignon, avec des touches de réglisse, de cassis, ainsi que des notes boisées et vanillées. La bouche est élégante, souple et charnue. Les tanins sont généreux et fondus, à l'image du millésime.

CHÂTEAU OLIVIER 1995 rouge

Le nez de ce millésime s'exprime par des arômes complexes de fruits rouges et de tabac blond. Entre rondeur et suavité, la bouche très structurée s'achève sur une longue finale d'un fruité gourmand teinté d'un boisé élégant.

CHÂTEAU OLIVIER 1992 rouge

Le nez fin et frais évoque tour à tour la réglisse et le cacao. Après une attaque souple, le milieu de bouche est dense, la trame élégante et la structure généreuse.

CHÂTEAU OLIVIER 1991 rouge

Ce millésime affiche une robe grenat aux reflets tuilés. Si le premier nez, plutôt fermé, exhale des arômes d'épices et de vanille, il se développe à l'agitation de façon franche et prometteuse. Avec le temps, les tanins gagneront en suavité et la persistance aromatique se développera encore.

CHÂTEAU OLIVIER 1990 rouge

La robe grenat foncé signe le bel âge de ce millésime. Le premier nez, ouvert et complexe, offre un riche bouquet de notes animales et de fruits noirs. Il exhale à l'agitation des parfums de cerise à l'eau-de-vie qui se développent en bouche en arômes épicés. L'équilibre entre l'alcool, l'acidité et les tanins est très flatteur. Les tanins souples, ronds et suaves apportent un côté féminin à ce vin racé et élégant.



Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

33850 LÉOGNAN - FRANCE - TÉL. 33 (0)5 56 64 73 31 - FAX 33 (0)5 56 64 54 23
EMAIL : LLEBRUN@CHATEAU-OLIVIER.COM - WWW.CHATEAU-OLIVIER.COM