

# Château Olivier

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2010

### DES CONDITIONS CLIMATIQUES ESTIVALES IDEALES

Un hiver 2010 rigoureux suivi d'un printemps plutôt timide étaient à l'origine d'un départ de végétation tardif. L'été doux et particulièrement sec a permis la production de raisins avec un état sanitaire parfait et l'obtention d'une maturité idéale tout en préservant une bonne fraîcheur aromatique.

### DES VINS AROMATIQUES, RICHES ET STRUCTURÉS

Ainsi, le Château Olivier a pu jouer sur le potentiel aromatique de chaque cépage en ne vendangeant qu'au cas par cas, parcelle par parcelle, rang par rang... Cette année, la récolte ne se faisait que le matin sur l'ensemble du vignoble. Cela a permis de maintenir au niveau de chaque baie la fraîcheur nécessaire à la conservation des meilleurs arômes.

### VENDANGES

20 Septembre au 15 Octobre,  
manuelles, en cagettes.

### VINIFICATIONS

Excellente extraction (tanins des pépins peu nombreux et murs, vins colorés) et fermentations malo-lactiques en cuves et en barriques (20%).

### ELEVAGE

35% de barriques neuves.

### DEGRÉ

14,2°

### RENDEMENT

40 HL/HA

### ASSEMBLAGE

60% de Cabernet Sauvignon  
40% de Merlot

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Sa couleur noire, très élégante, présente les caractéristiques d'un grand vin. Le nez est flatteur. En bouche, l'explosion des parfums de fraise, de mûre et de framboise, s'allie à des tanins aériens et bien enrobés. L'ensemble donne une impression douce et fruitée.

La finesse des cabernets et la rondeur des merlots, montrent une fois encore la parfaite complémentarité de leur mariage. C'est un grand vin, racé, expression typique de son terroir de graves profondes, qui signe à sa façon une nouvelle dimension du cru.

### NOTES DE DÉGUSTATION

CHÂTEAU OLIVIER PESSAC-LÉOGNAN 2010 | SCORE: 88-91 WINE SPECTATOR

*Plush and inviting, with rounded plum, raspberry and cherry notes backed by perfumy spice and tea. A hint of warm stone runs through the finish. Solid.* — James Molesworth

CHÂTEAU OLIVIER PESSAC-LÉOGNAN 2010 | ★★★★★☆ | DECANTER (17 POINTS)

*Well-extracted, quite meaty fruit with good tannins, florality and slight smokiness is there, a good expression of vineyard structure and class. Drink 2015-25.*



CHÂTEAU OLIVIER

33850 LÉOGNAN

TEL : +33 5 56 64 73 31

FAX : +33 5 56 64 54 23

MAIL@CHATEAU-OLIVIER.COM

APPELLATION **PESSAC-LÉOGNAN**

PROPRIÉTAIRE **FAMILLE DE BETHMANN**

DIRECTEUR **LAURENT LEBRUN**

### VIGNOBLES

Superficie : 55 hectares / Sols : Graves (50%), Argilo-calcaire (35%) et sables (15%)

Encépagement : Cabernet Sauvignon (43%), Merlot (57%)

Âge Moyen vignoble : 22 ans