# Château Olivier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2016 - blanc




Les cépages blancs n'occupent que 8 hectares sur la soixantaine que compte le vignoble. La diversité exceptionnelle des terroirs du Domaine a été ici parfaitement comprise et intégrée, en particulier dans les choix d'encépagement. Les cépages blancs se concentrent sur les pentes calcaires aux sols peu profonds, qui donnent au raisin cette vivacité et cette fraîcheur minérale si caractéristique du Château Olivier.

Le micro-climat, plus frais qu'ailleurs, grâce à la présence de la forêt qui entoure le vignoble, a également été pris en compte : c'est ainsi qu'au fil des années le sauvignon a pris une place de plus en plus grande dans l'assemblage final, pour représenter aujourd'hui plus des trois quarts de l'encépagement, complété bien sûr avec du sémillon et une pointe de muscadelle. Le sauvignon donne clairement son meilleur sur ce terroir calcaire assez frais.

Conscient de cela, Laurent Lebrun et son équipe ont également fait évoluer l'élevage de ce blanc, en diminuant sensiblement la part de fûts neufs (moins d'un tiers aujourd'hui). Les amateurs le savent : si le bois neuf convient parfaitement à la sensualité gourmande du sémillon, il pourrait ici contrarier la fraîcheur naturelle du sauvignon, avec ses notes typiques d'agrumes, de réglisse, de verveine ou d'eucalyptus…

Ce millésime 2016, pourtant assez chaud et solaire (d'autant que les raisins blancs ont été vendangés avant les pluies de mi-septembre), montre avec beaucoup d'élégance le bien-fondé des choix opérés par la famille de Bethmann et Laurent Lebrun, et la qualité exceptionnelle des terroirs du Château Olivier.

Encore une fois, ce Pessac-Léognan se distingue de la plupart des autres grands crus classés dont la plupart, sur ce millésime, s'expriment davantage dans la puissance : ici, on est d'abord séduit par la sensation de fraîcheur et de finesse que dégage son aromatique, portées par de subtils arômes de poire, de citron vert, de chèvrefeuille, de tilleul, d'eucalyptus et de cerfeuil. Mais aussi, par sa capacité à exprimer son terroir avec beaucoup de naturel, sans fard aucun, aussi bien dans sa dimension calcaire (avec ses délicates notes fumées et pierreuses), marine (les embruns ne sont pas si loin…et ça se sent dans le verre !), que végétale (on perçoit clairement ici la proximité de la forêt de pin…).

L'équilibre en bouche est remarquable : la crémosité du sémillon et la richesse du millésime, s'exprimant ici sur des saveurs de crème de fruits

blancs, sont parfaitement balancées par une belle vivacité et cette tension minérale, dans un registre salin, typique d'Olivier. La persistance est déjà spectaculaire mais ce n'est qu'un début tant il est évident que la structure et la complexité de ce Pessac-Léognan le porteront pendant de nombreuses années ! Vous tenez là un compagnon idéal pour magnifier un bar en croûte de sel accompagné d'un jus de praires et salicornes, une lotte au safran avec ses légumes printaniers ou un tourteau au gingembre, soja et ciboulette. Voici clairement un des meilleurs rapports prix-plaisir de toute l'appellation ! Bravo.

**© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés**

# Château Olivier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2016 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Jaune paille, reflets dorés

**Nez :** Fin, frais et complexe : fumée, pierreux, une touche iodée, tilleul, verveine, citron, mandarine, poire, eucalyptus, ciboulette, cerfeuil, aiguille de pin. une note de miel fin.

**Bouche :** Superbe équilibre entre richesse de texture, gras et tension minérale, beaucoup de fraîcheur, finale minérale et très épicée. Grosse persistance.

**Accords mets-vins :** Plateau de fruits de mer. Bar en croûte de sel accompagné d'un jus de praires et salicornes, une lotte au safran avec ses légumes printaniers ou des Saint-Jacques rôties et émulsion au cerfeuil. Chèvres de Touraine.

## Conseils de service

**À consommer :**
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028.

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Aération d'une heure en bouteille

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Pessac-Léognan

**Cépage :** Sauvignon (75%), sémillon (23%), muscadelle (2%)

**Culture :** Raisonnée