Château Olivier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2017 - 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 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 leur 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 et cette vivacité qui illustre parfaitement le style « Olivier »…

Malheureusement, en 2017, les vignes ont été touchées par le gel, fin avril, qui a détruit de nombreux bourgeons, entraînant d'importants déficits de récolte, en blanc comme en rouge. Une situation d'autant plus regrettable que les conditions climatiques chaudes et ensoleillées, tout l'été, ont par la suite permis une floraison sans encombre et surtout, une maturation impeccable. Jusqu'à un épisode pluvieux salvateur début septembre, ayant permis d'éviter tout flétrissement des baies.

En résumé, c'est une récolte très déficitaire, mais qualitativement superbe, qui est entrée dans la cuverie du Château. Découvert lors des dégustations des primeurs, en avril 2018, alors qu'il était encore en plein élevage, ce Blanc du Château Olivier nous avait enchantés par sa subtilité aromatique, sa fraîcheur et sa précision de bouche. Il sortait clairement pour nous dans le carré de tête, à des prix nettement plus abordables que ses principaux rivaux (dont certains dépassaient allègrement les 100 € la bouteille…). Dégusté à nouveau, voici quelques jours, il ne fait que confirmer son rang tout en haut de la hiérarchie.

On aime ce bouquet raffiné où se mêlent la fraîcheur chlorophyllienne et

résineuse de la forêt de pin, les notes d'herbes fines, évoquant cerfeuil et coriandre, les zestes d'agrumes (citron vert, pomelo) et une touche fruitée, éclatante de pureté, sur la pomme jaune et la nectarine. En parallèle, une nuance fumée, évoquant la pierre à fusil, plane au-dessus du verre.

La bouche est tout aussi délicieuse, à la fois crémeuse et acidulée. Mousse au citron et à la mandarine, une touche d'abricot, quelques épices douces : le vin se montre gourmand tout en restant frais. Aucune lourdeur mais au contraire, une énergie purifiante, traçante, qui nous emmène dans une longue finale, tendue et délicatement saline. Inutile de vous préciser que ce Pessac-Léognan de très haut rang est parfaitement structuré pour une garde de 10 ans ! Un des blancs incontournables du millésime !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Château Olivier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets dorés

Nez : Fin, frais et complexe : fumée, pierre à fusil, aiguille de pin, chlorophylle, coriandre, cerfeuil, zestes de citron vert et de pomelo, pomme jaune, nectarine.

Bouche : A la fois crémeuse et acidulée. Mousse au citron et à la mandarine, une touche d'abricot, quelques épices douces. De la densité et de la tension. Finale dynamique, très pure, portée par de fins amers d'agrumes et une salinité.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer. Bar en croûte de sel accompagné d'un jus de praires et salicornes, une sole grillée. Chèvres de Touraine.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pessac-Léognan

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

Culture : Raisonnée