Château Olivier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2018 - 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 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 caractéristiques 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 les trois quarts de l'encépagement, complété bien sûr par l'incontournable sémillon. Le sauvignon donne son meilleur sur ce terroir calcaire relativement 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 contrarier la vivacité naturelle du sauvignon qui illustre si bien le style « Olivier »…

En 2018, les précipitations abondantes de l'hiver et du printemps ont entraîné une pression importante du mildiou, avec, à la clé, une baisse sensible des rendements. Mais elles ont également permis aux sols d'emmagasiner des réserves hydriques qui se sont révélées fort précieuses par la suite. En effet, l'été fut ici particulièrement ensoleillé et très sec. En août, l'alternance de journées chaudes et lumineuses, et de nuits relativement fraîches, a permis aux raisins de développer des qualités aromatiques exceptionnelles.

Au final, les vendanges ont débuté dès la fin du mois d'août : les raisins récoltés affichaient un état sanitaire parfait, avec des équilibres sucres-acidité absolument impeccables. Un vrai rêve de vigneron ! Restait aux équipes du Château Olivier à magnifier la qualité exceptionnelle de cette matière première à travers un élevage sur lies en fûts, toujours aussi subtil et précis.

Encore une fois, lors de notre découverte du millésime à Pessac-Léognan, en primeur, l'Olivier Blanc s'imposait clairement dans le carré de tête de ce que nous avons goûté, à un prix nettement plus abordable que nombre de ses « rivaux ». Dégusté à nouveau, voici quelques jours, il ne fait que

confirmer son rang tout en haut de la hiérarchie.

On aime son bouquet raffiné, harmonieux et jaillissant où se mêlent la fraîcheur chlorophyllienne et résineuse de la forêt de pin, l'eucalyptus et la ciboulette, quelques fleurs d'arbres fruitiers et l'évocation d'un foin juste coupé. L'expression du sol se matérialise par une touche rafraichissante de galets mouillés. La franchise et l'éclat du fruit se révèlent ensuite sur des notes de noyau de pêche, de fruit de la passion, de pomme Granny, de zeste de citron vert et de pamplemousse, mais aussi des nuances d'ananas et de melon qui illustrent, avec gourmandise, la belle maturité du millésime.

La bouche est tout aussi charmeuse, et parfaitement équilibrée. On se délecte d'une entame ample, texturée, autour d'un noyau fruité d'une belle pureté, sur un triptyque poire, ananas et citron. A la douceur irrésistible du fruit répondent une splendide acidité juteuse et la salinité des calcaires qui excitent nos papilles. Gourmand, tendu, énergique, ce Pessac-Léognan a décidément tout pour briller sur la prochaine décennie… et même au-delà ! Un des incontournables du millésime.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Château Olivier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets dorés

Nez : Charmeur et complexe : eucalyptus et ciboulette, chlorophylle, fleurs d'arbres fruitiers, foin juste coupé. Noyau de pêche, fruit de la passion, pomme Granny, zeste de citron vert et de pamplemousse, ananas, melon. Pierre mouillée

Bouche : Charmeuse et équilibrée. Une entame ample, texturée, autour d'un noyau fruité entre poire, ananas et citron. Une splendide acidité juteuse et la salinité des calcaires excitent les papilles. Finale pure, tendue et salivante.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer. Salade d'araignée de mer aux agrumes. Carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines. Bar en croûte de sel accompagné d'un jus de praires et salicornes, une sole grillée. Chèvres de Touraine.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pessac-Léognan

Cépage : Sauvignon (75%), sémillon (25%)

Culture : Raisonnée, principes biologiques