Château Olivier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2019 - 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 2019, l'été chaud et sec n'a pas permis aux raisins de beaucoup grossir. En revanche, sauvignon comme sémillon affichaient, au moment des vendanges, des aromatiques magnifiques d'intensité et de pureté. 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, intégrant moins d'un tiers de bois neuf.

Encore une fois cette année, l'Olivier Blanc découvert en primeur s'imposait clairement dans le carré de tête des vins de l'appellation Pessac-Léognan, 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, qui raconte ses origines avec franchise et intensité. Le nez s'ouvre sur la fraîcheur chlorophyllienne et résineuse de la forêt de pin et des herbes fines, autour de la ciboulette, de la coriandre, de l'eucalyptus et de la sauge. Vient ensuite l'expression des sols calcaires mais aussi des influences océaniques à travers des notes de pierre frottée, de pierre-ponce et cette dimension iodée évoquant huîtres et coquillages. Une dimension qui

s’accorde particulièrement bien avec les notes toniques d’agrumes, citron vert et pamplemousse en tête. Puis vient le fruit, généreux et plein d’énergie, autour de la poire, du coing frais, de la pêche de vigne, mais aussi de l’ananas et du fruit de la passion. C’est un festival !

La bouche est tout aussi charmeuse et entraînante. On se délecte d’une entame juteuse, autour d’un noyau fruité très expressif plaçant le fruit de la passion en bonne place, tout comme l’ananas, la pomme Reinette et la prune jaune. L’élevage est déjà parfaitement digéré par le sol et le fruit. L’expression puissante des agrumes excite les papilles tout comme ces notes épicées et toniques de gingembre et de bâton de réglisse. La vibration de la finale est superbe, tout comme ce lointain retour iodé que l’on perçoit en fin de bouche. Un blanc incontournable qui brillera sur un beau plateau de fruits de mer et crustacés, ou des sashimis de haut vol !

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Château Olivier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, reflets dorés

Nez : Expressif, jaillissant : pierre frottée, iode et coquillages, résine et pomme de pin, coriandre, sauge, eucalyptus, citron vert et écorce de pamplemousse, fruits blancs juteux, ananas, fruit de la passion, pêche, gingembre, réglisse

Bouche : Entame juteuse, autour d'un noyau fruité expressif de fruit de la passion, d'ananas, de pomme Reinette et de prune jaune. L'expression puissante des agrumes excitent les papilles. Finale vibrante, relevée d'une touche de gingembre

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer et de crustacés. Salade d'araignée de mer aux agrumes. Carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines. Sashimis. 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