Château Olivier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2020 - 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 »…

Le millésime 2020 restera dans les annales pour sa précocité bien sûr, avec des vendanges démarrées dès le 20 août, mais aussi pour la qualité des équilibres des raisins, sauvignon comme sémillon, qui affichaient de belles concentrations aromatiques avec de la fraîcheur et de superbes acidités. La saison a démarré par un débourrement très précoce, après un hiver plutôt doux. Une situation qui a fait craindre le pire avec l'arrivée de quelques températures négatives tout à la fin du mois de mars. Heureusement, aucun dégât significatif ne fut constaté dans les vignes. Floraison et sortie de grappes se sont déroulées dans de bonnes conditions, sous un temps plutôt sec et lumineux, avant que la pluie ne revienne en juin. Puis la sécheresse s'est installée, avec un temps chaud mais pas caniculaire. Quelques averses particulièrement bienvenues vers le 10 août ont permis de relancer les maturations. Les raisins, juteux et bien mûrs, affichaient de beaux équilibres, annonciateurs d'un millésime 2020 charmeur et équilibré pour le blanc du Château Olivier.

Lorsque nous l'avions découvert en primeur, il 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 ». Détectant un beau potentiel d'évolution, nous avons cependant décider de le conserver

un peu en cave avant de vous le proposer aujourd'hui : dégusté à nouveau, voici quelques jours, il ne fait que confirmer son rang tout en haut de la hiérarchie, affichant un profil à la fois complet, vif et croquant.

On aime aujourd'hui son bouquet gourmand et tonique, 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 coriandre, de l'eucalyptus, de la citronnelle et d'une touche caressante de chèvrefeuille. Vient ensuite l'expression des sols calcaires mais aussi des influences océaniques à travers des notes de pierre frottée et de coquillages juste sortis de l'eau. Une dimension qui s'accorde particulièrement bien avec des parfums toniques d'agrumes, citron vert et pamplemousse en tête. Puis vient le fruit, généreux et gourmand, autour du coulis de poire, d'une compote de pomme et de coing délicatement vanillée, de la pêche blanche, mais aussi de l'ananas et du fruit de la passion. C'est un régal !

La bouche est tout aussi charmeuse et entraînante. On se délecte d'une entame juteuse, avec son noyau fruité très expressif plaçant la poire et le fruit de la passion en bonne place, tout comme l'ananas. L'élevage est aujourd'hui bien digéré. L'expression puissante des agrumes excite les papilles tout comme ces notes épicées et toniques de gingembre et de poivre blanc. La vibration de la finale, balançant entre gras et fraîcheur, est superbe. Elle s'accompagne d'un lointain retour iodé en fin de bouche. Un blanc incontournable qui brillera sur un plateau de fruits de mer et crustacés, des sashimis de haut vol, mais aussi, dans quelques années, sur une cassolette aux fruits de mer ou un vol au vent à la volaille !

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Château Olivier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, reflets dorés

Nez : Expressif, jaillissant : pierre frottée, coquillages, résine et pomme de pin, coriandre, citronnelle, eucalyptus, citron vert et écorce de pamplemousse, coulis de poire, ananas, fruit de la passion, pêche, gingembre, poivre blanc, une touche vanillée

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

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer et de crustacés. Salade d'araignée de mer aux agrumes. Sashimis. Accras de crevettes et petits pois. Plus tard, cassolette gratinée de fruits de mer. Vol-au-vent à la volaille. Chèvres de Touraine.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pessac-Léognan

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

Culture : Principes biologiques

SAS La Route des Blancs
70 rue des Artisans,
46500 RIGNAC
RCS 809 485 337 Cahors N°TVA intracom FR10 809 485 337