Château Olivier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2015 - 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 vivacité et intensité minérale.

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 près des trois quarts de l'encépagement, complété bien sûr avec sémillon et muscadelle. Le sauvignon donne clairement son meilleur sur ce terroir calcaire assez frais.

Conscient de cela, Laurent Lebrun a également fait évoluer l'élevage du 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 du sémillon, il pourrait ici contrarier la fraîcheur naturelle du sauvignon, avec ses notes typiques d'agrumes, de réglisse et d'eucalyptus...

Ce millésime 2015 montre avec une rare élégance le bien-fondé des choix opérés par la famille de Bethmann et Laurent Lebrun, et la qualité exceptionnelle des terroirs du Château Olivier. Ce Pessac-Léognan se distingue de bien des grands crus classés : d'abord par sa fraîcheur et sa finesse, portées par de francs arômes de citron, de bergamote, d'eucalyptus, de ciboulette et d'aiguille de pin. 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 richesse de texture du sémillon, l'exubérance du millésime, s'exprimant ici sur des saveurs de poire bien mûre, sont parfaitement balancées par cette sensation de fraîcheur et cette tension minérale, dans un registre épicé, qui ne vous quitte à aucun moment. La persistance est déjà spectaculaire et 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.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Château Olivier - Pessac-Léognan Blanc Grand Cru Classé - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Fin et complexe : fumé, pierreux, une touche iodée, fleur blanche, citron, bergamote, poire, eucalyptus, ciboulette, réglisse, aiguille de pin...

Bouche : Superbe équilibre entre richesse de texture 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 un tourteau au gingembre, soja et ciboulette. 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