



## VENDANGES :

Du 18 au 31 août  
Vendanges manuelles

## ASSEMBLAGE :

Sauvignon 75%, Sémillon 25%

## ANALYSE :

Degrés :13,76°  
Rendements : 45 HL/HA  
pH: 3,25

## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2022

### CONDITIONS CLIMATIQUES

Avec un mois de janvier froid et un mois de février plus doux, les températures et précipitations hivernales sont dans la moyenne. La vigne débouffe le 24 mars pour les cépages rouges et le 30 mars pour les cépages blancs. C'est une légère avance par rapport aux autres années. Le gel des nuits du 3 et 4 avril n'aura donc que très peu de conséquences sur le vignoble du Château Olivier.

Le mois de mai est très chaud +3,1°C/moyenne décennale, et peu pluvieux (20 mm cumulés). La floraison est donc précoce et de qualité : le 17 mai pour les cabernets sauvignons et les merlots, le 20 mai pour nos cépages blancs sauvignons et sémillons et le 22 mai pour le petit verdot. La contrainte hydrique lors de la nouaison est forte. La taille des baies est donc limitée.

Alors que la température augmente fortement en juin, la semaine orageuse provoque de fortes pluies (120 mm cumulés) et va permettre d'apporter suffisamment d'eau afin d'éviter tout blocage pendant la maturation. Les réserves utiles en eau sont alors suffisantes. La conduite du vignoble menée depuis des années par Philippe Stoeckle grâce au travail du sol a permis aux racines de la vigne d'avoir un enracinement important. La contrainte hydrique s'est établie progressivement grâce à un mois de juillet chaud et sec, provoquant le ralentissement puis l'arrêt définitif de la croissance de la vigne au plus tard pendant la véraison. La véraison est rapide et précoce entre le 10 et le 12 juillet, puis le 04 août pour le petit verdot.

### VENDANGES

Les vendanges sont précoces : Sauvignon blanc du 18/08 au 31/08 Sémillon le 25/08 et le 31/08. C'est la vendange la plus précoce au Château Olivier.

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Ce vin d'un jaune limpide et intense dévoile au nez des notes d'agrumes, citronnées avec de subtils arômes de fleurs blanches.

Il se montre charnu et savoureux en bouche avec une belle sucrosité. La finale est fraîche et persistante.

## APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

## PROPRIETAIRE FAMILLE DE BETHMANN

## DIRECTEUR GENERAL LAURENT LEBRUN

## VIGNOBLE

- ◆ Superficie : 60 hectares / Sols : graves (50%), argilo-calcaire (35%) et sables (15%)
- ◆ Encépagement : Sauvignon (87%), Sémillon 13%)
- ◆ Age moyen : 25 years

