

Dauphin d'Olivier Rouge 2020

Pessac Léognan

Le Dauphin d'Olivier est issu du même vignoble que son aîné, le Château Olivier, Grand Cru Classé de Graves. Il est élevé et vinifié par la même équipe.

Proche du grand vin dont il tient les promesses, le Dauphin d'Olivier existe en rouge et en blanc. Il peut être bu jeune et permet d'accéder à la connaissance du grand vin.



VENDANGES

Du 14 au 25 Septembre, manuelles, en cagettes.

ELEVAGE

12 mois, en barrique.
35% de barriques neuves.

DEGRE

14,5°

RENDEMENT

43 HL/HA

ASSEMBLAGE

50% de Merlot, 50% de Cabernet Sauvignon

Château Olivier SAS
175 avenue de Bordeaux
33850 Léognan
www.château-olivier.com



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2020

CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un mois de décembre légèrement pluvieux, plus que la moyenne, l'hiver est doux, surtout le mois de février (+3,5° par rapport à la moyenne).

Le débournement précoce du 17 mars induit une période de risque de gelée plus longue. Les températures négatives du 27 et 31 mars n'ont pas fait de dégât. Le printemps est pluvieux, conjugué à des températures douces en mai.

Durant cette période, la pression du mildiou est réelle. La floraison commence précocement le 11 mai tandis que la pluie s'arrête du 14 au 31 mai. Juin démarre sous la pluie jusqu'au 18.

Nous prévoyons des vendanges en vert. Puis la sécheresse s'installe jusqu'au 11 août, où trois jours de pluie salvatrice relancent la maturation.

Les températures de l'été sont chaudes, sans canicule. En septembre, les températures restent élevées, les baies se concentrent : le sucre, les anthocyanes et les tanins sont élevés.

VENDANGES

La récolte s'effectue du 14 au 25 septembre. L'état sanitaire est parfait, les températures sèches et chaudes (35°) sont favorables. Les pluies annoncées à partir du 25 nous incitent à rentrer les cabernets sans tarder. Ce qui permet de vérifier l'efficacité de la nouvelle réception vendanges.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le vin est précis et gourmand : fruits rouges bien murs, tanins fondus et élégants. Un millésime riche et onctueux avec une structure tannique digne d'un grand millésime de garde mais déjà très agréable.

APPELLATION PESSAC-LEOIGNAN
PROPRIETAIRE FAMILLE BETHMANN
DIRECTEUR LAURENT LEBRUN
VIGNOBLE

Superficie : 60 hectares / Sols : Graves (50%), Argilo-calcaire (35%) et sables (15%)

Encépagement : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sauvignon, Sémillon,

Âge Moyen vignoble : 25 ans