



# Dauphin d'Olivier 2023

## PESSAC-LÉOGNAN

L'ESPRIT BORDEAUX

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.



### ELEVAGE

10 mois, en barriques, demi-muids ou Wine-Globes®, sur lies  
35% de barriques neuves.

### DEGRE

13,33°

### RENDEMENT

52 hL/ha

### ASSEMBLAGE

50% de Sauvignon, 50% de Sémillon

## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2023

### ◆ CONDITIONS CLIMATIQUES

Les températures et précipitations hivernales sont dans la moyenne, avec un mois de Février plus froid, ce qui a ralenti la végétation et tenu à distance les risques de gel printanier. S'ensuit un printemps très doux, avec une pluviométrie marquée: la pression mildiou se révèle par conséquent importante.

La vigne débouffe le 2 avril pour les cépages blancs. Le mois de mai se montre chaud +1,1° C/moyenne décennale, entraînant une **floraison précoce et de qualité** : le 26 mai pour les sauvignons & sémillons.

Les mois de Juin et d'Août sont globalement chauds avec une alternance de période très chaudes et plus tempérées, le mois de Juillet est dans la norme. Les pluies estivales sont fréquentes, sans excès quantitativement (+12% par rapport à la moyenne décennale et avec une forte variabilité géographique). Le risque phytosanitaire se trouve accru, ce qui a nécessité une vigilance renforcée, une mobilisation et une disponibilité remarquables de nos équipes. Alors que la température augmente fortement en Août, la pluviométrie régulière de la saison va permettre d'apporter suffisamment de réserves utiles en eau afin **d'éviter tout blocage pendant la maturation**.

La **véraison est précoce et rapide** entre le 10 et le 12 juillet. Les **fortes chaleurs de fin d'été** (+1,7°C en moyenne sur Août-Sept-Oct, encore plus marquées en Sept avec +2,3°C) offrent de **belles conditions de maturation et de vendange**.

Au final, les conditions climatiques se sont montrées délicates au printemps avec des pluies fréquentes, mais la bonne gestion des risques font de 2023 un millésime très favorable, avec des épisodes de fortes chaleurs, en alternance avec des période plus fraîches, et compensées par une bonne réserve en eau qui ont permis de préserver fraîcheur et expression du fruit.

**La maturation complète des différents cépages est assurée par un fonctionnement optimal du feuillage jusqu'aux vendanges. Cette climatologie s'illustre dans des vins profonds et charnus, équilibrés et expressifs.**

### ◆ COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

La bouche est pleine et vive. Citronnée, salivante, la finale s'étire en longueur et montre quelques notes grillées.

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

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



Château Olivier SAS

175 avenue de Bordeaux 33850 Léognan - www.chateau-olivier.com