Wijnfiche

Château Olivier Rouge - G.C.C. | Pessac Léognan France (PESSAC-LEOGNAN) — 2017

Domaine

Chateau Olivier

Au cœur d'un vaste domaine composé de forêt, de prairies et de vignes, le Château Olivier émerge de ses bois comme dans une clairière. Sa belle architecture, ses plans d'eau et la qualité des bâtiments annexes, en font un site exceptionnel en pleine nature, à onze kilomètres seulement de Bordeaux. Olivier est une très ancienne seigneurie, dont on trouve trace dans le haut Moyen Age. Le Prince Noir, dit-on, aimait à y venir chasser, tant les forêts alentours étaient riches en gibier. Le domaine appartient depuis le 19ème siècle à une vieille famille bordelaise, la famille de Bethmann. Le vin de Château Olivier a été classé en 1953, tant en rouge qu'en blanc.

Vinification

Les vendanges sont manuelles, suivies d'une macération et d'une vinification douce et lente, avec une fermentation d'environ 20 jours à 27°C en petites cuves. Même après fermentation, le contact pelliculaire est maintenu avec recherche de la finesse dans l'extraction. La fermentation malolactique et l'élevage de 12 mois se déroulent en fûts de chêne dont 1/3 sont neufs.

Informations spécifiques

Wine Spectator : 89-92/100, Decanter: 92/100, Bettane et Desseauve : 17/20

Dégustation

Ce vin a une couleur rouge rubis intense. Le nez trahit une combinaison de fruits rouges et d'herbes fines. La bouche est pleine de fruits avec des notes minérales subtiles et de la fraîcheur grâce au Petit Verdot. C'est un vin très structuré avec des tanins souples et mûrs. Finale très longue.

Mets adaptées

Viande de porc | Pintade | Agneau | Steak - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (58%), Merlot (40%), Petit Verdot (2%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18°C

Profil de goût: Souple et juteux