



2006

CLIMATOLOGIE

Les conditions climatiques jouèrent un rôle important sur ce millésime. L'année fut très sèche et entrecoupée de jours chauds jusqu'au mois de juillet.

Août, irrégulier, perturba la maturation du raisin. Fort heureusement, septembre et octobre, chauds, permirent aux grappes d'atteindre leur pleine maturité.

VENDANGES

Le raisin a engrangé un peu plus de degrés perceptibles (amplitude, rondeur) à la dégustation, avec une densité plus présente à ce stade. L'élevage se fit sur 16 à 18 mois et le travail dans les chais, ainsi que l'évolution du sauvignon blanc et du sémillon, donnèrent un Coutet avec de la rondeur, du gras, un fruit riche, une belle acidité et une finale minérale.

DATES DE VENDANGES	17 septembre au 19 octobre 2006
NOMBRE DE PASSAGES	6 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	22
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2008

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Jolie couleur or.

Le nez, quoiqu'un peu discret, s'ouvre sur une multitude de notes aromatiques, fines, subtiles où l'on retrouve tour à tour les épices douces, le miel et la vanille, de jolies notes grillées voire légèrement cacaotées, le tout soutenu par une pointe de petits fruits confits et de zestes d'agrumes...

La bouche, à l'égal du nez, se révèle plus en finesse qu'en puissance, élégant mariage de notes aromatiques fondues et d'une impression de liqueur, qui se prolonge sur une belle fraîcheur minérale, classique aux Barsac.

Très bel équilibre, dans la douceur, la finesse et la plénitude aromatique...

Au 31/07/2014 : Belle couleur. Nez légèrement sur l'orange confite mais surtout l'abricot sec.