



Opalie de Château Coutet

2010

Opalie de Château Coutet est précieuse comme l'opale, dont il possède également le caractère minéral. C'est une merveilleuse rareté, dont la production confidentielle est destinée aux amateurs les plus exigeants. Provenant du cœur du vignoble de Château Coutet, Opalie se distingue par son élégance unique alliée à la richesse et la minéralité de son terroir. Il s'annonce déjà comme le grand vin blanc sec de Barsac.

REPERES VITICOLES

Opalie de Château Coutet est issu de la quintessence du vignoble du Grand Cru, prélevée sur quelques rangs de vigne d'un âge moyen de 40 ans, plantés sur un sol argileux peu profond et reposant sur une dalle calcaire. Ces conditions sont idéales pour obtenir une vivacité exemplaire et une grande complexité aromatique. Les vendanges sont effectuées manuellement, en petites caquettes, à maturité.

REPERES ŒNOLOGIQUES

La vinification traditionnelle est réalisée selon des procédés classiques à base de raisins issus d'une sélection parcellaire très fine. Né du mariage de deux cépages complémentaires à parts égales, le Sémillon pour la corpulence et la profondeur du vin et le Sauvignon pour l'élégance, Opalie est un vin blanc sec complexe, à caractère onctueux et aux accents minéraux. Il est vinifié et élevé en barriques de chêne.

CLIMATOLOGIE

2010 a été une année plus sèche et plus froide que les moyennes enregistrées. A l'exception d'une fin de mois de mars particulièrement arrosée et chaude, le début de l'année fut plutôt sec et froid. En dépit de ces conditions, le débourrement, qui débuta le 3 avril, ne fut pourtant pas tardif. Le mois d'avril, clément et sec, donna de la régularité à la croissance. Après un retour du froid au mois de mai sans précipitation, la floraison s'opère dans de bonnes conditions début juin, notamment grâce à un réchauffement. La mi-juin apporte quelques pluies qui vont causer un peu de coulure et de millerandage. Un climat sec et chaud s'installe ensuite jusqu'à la fin du mois de juillet. Les températures relativement froides notées au mois d'août vont étaler la véraison.

DATES DE VENDANGES

du 14 septembre au 15 octobre 2010

ASSEMBLAGE

50% Sémillon, 50% Sauvignon Blanc

ELEVAGE

9 mois en barrique de chêne français, 60% bois neuf

MISE EN BOUTEILLES

Juin 2011

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Opalie de Château Coutet présente une robe jaune pâle d'une bonne intensité.

Le nez, complexe, offre tout d'abord des arômes d'agrumes (pamplemousse, mandarine), suivis de notes florales et boisées (acacia, buis), semés de touches de vanille que complète une légère torréfaction. Des notes fruitées (fruit de la passion, ananas) se révèlent enfin sur un fond minéral (pierre à fusil).

En bouche, l'attaque est franche. Le vin s'impose par sa puissance, sa trame dense et minérale, le tout étant d'une grande fraîcheur.

Nez admirable de pureté dans un registre de citron, cédrat et agrumes propre aux sols calcaires, bouche ciselée, immense finesse, persistance saline étonnante, un sommet du genre dès le premier millésime. [2015 à 2020] 18/20