



# Opalie de Château Coutet

## 2011

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

L'année 2011 fut marquée par une climatologie précoce. Un printemps sec força la vigne à puiser plus profondément dans le sous-sol argilo-calcaire. L'été, plus frais, fut marqué par un épisode pluvieux au mois de juillet. Une belle arrière-saison offrit des conditions idéales pour atteindre rapidement une maturité technologique.

#### DATES DE VENDANGES

du 30 août au 2 septembre 2011

#### ASSEMBLAGE

50% Sémillon, 50% Sauvignon Blanc

#### ELEVAGE

9 mois en barrique de chêne français, 45% bois neuf

#### MISE EN BOUTEILLES

Juin 2012

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est brillante, avec de beaux reflets verts.

Le nez est marqué par des notes de fruits frais, de type fruits exotiques. Après aération, le vin révèle son terroir. On perçoit des notes toastées, briochées, très élégantes.

En bouche, l'attaque est franche.

On remarque la puissance de ce vin. Sa légère amertume et son joli gras finissent de parfaire cet équilibre.

Opalie se caractérise par sa grande fraîcheur et minéralité.