



Opalie de Château Coutet

2014

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

Pour ce nouveau millésime, nous avons enregistré un hiver exceptionnellement pluvieux et doux, ce qui a eu pour conséquences de refaire les réserves d'eau des sols et déclencher un débourrement précoce de la vigne (environ 10 jours d'avance).

D'avril à juillet, une alternance de périodes pluvieuses et fraîches et de journées plus ensoleillées et chaudes contribueront au bon développement végétatif de la vigne, optimisant ainsi la photosynthèse.

Le mois d'août, plus frais, retarda la maturation des raisins (environ 5 jours de retard).

La période comprise entre début septembre et mi-octobre fut marquée par l'absence de pluie et par des températures supérieures aux normales saisonnières. Ces conditions exceptionnelles ont contribué à la maturation complète des raisins.

DATES DE VENDANGES

du 15 septembre au 17 septembre 2014

ASSEMBLAGE

50% Sémillon, 50% Sauvignon Blanc

ELEVAGE

9 mois en barrique de chêne français, 40% bois neuf

MISE EN BOUTEILLES

Juin 2015

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le vin présente une robe jaune pâle.

Le nez présente des arômes de fruits frais, d'agrumes et de fleurs qui s'accroissent à l'aération et s'accompagnent de notes toastées et vanillées ainsi que d'une touche de miel.

En bouche, il se caractérise par une attaque franche et puissante avec une longue trame minérale qui se laisse enrober par la rondeur du sémillon. C'est un vin d'un très bel équilibre.