



Opalie de Château Coutet

2016

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

Le millésime 2016 a offert une climatologie idéale pour faire un grand vin. Le printemps, très humide, a offert à la fleur une accalmie suffisante pour se développer dans de bonnes conditions. L'été fut exceptionnellement sec avec une petite pluie sur plusieurs jours, mi-août qui a favorisé une bonne maturation du raisin. La maturation homogène s'est faite très progressivement et les vendanges eurent lieu dans des conditions optimales.

DATES DE VENDANGES	du 12 septembre 2016
ASSEMBLAGE	50% Sémillon, 50% Sauvignon Blanc
ELEVAGE	9 mois en barrique de chêne français, 40% bois neuf
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2017

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est jaune pâle, avec des reflets verts. Le nez est marqué par des notes de fruits frais (poire), de fruits exotiques (mangue), mais aussi de fleurs blanches. A l'aération viennent des notes vanillées et briochées.

En bouche, l'attaque est franche avec une belle complexité. Le vin est à la fois puissant et élégant. La minéralité typique du terroir, apporte une belle trame fraîche à l'ensemble d'un très bel équilibre.