



Cuvée Madame de Château Coutet

1997

HISTORIQUE

Madame Rolland-Guy, propriétaire de Château Coutet dans les années 1922 - 1977, est à l'origine de la Cuvée Madame. Les vignerons avaient pris l'habitude de lui offrir une journée de travail au cours de laquelle ils récoltaient les raisins les plus "rôtis" et obtenaient ainsi un vin liquoreux d'une richesse incomparable.

La famille Baly fait perdurer cette tradition les très belles années. Ainsi les millésimes 1981, 1986, 1988, 1989, 1990, 1995 et 1997 ont produit cette superbe crème de tête, après 1943, 1947, 1959, 1971 et 1975. (*Crème de tête: meilleur lot dans la production d'un vin liquoreux).

REPERES VITICOLES

Les vignes utilisées pour produire la Cuvée Madame ont un âge moyen de 55 ans ; il s'agit des deux plus vieilles parcelles de Château Coutet.

REPERES ŒNOLOGIQUES

Au vignoble, le ramassage est réalisé grain par grain. Un tri complémentaire est effectué à l'arrivée au cuvier, par le maître de chai, qui consiste à éliminer les baies abîmées. Les moûts sont très riches, titrant de 22 à 26 degrés d'alcool potentiel. Une seule pressée (pression inférieure à 180 kg/cm²), permet d'obtenir un jus clair et limpide. La fermentation alcoolique est réalisée en barriques neuves ; la grande richesse en sucre contraint les levures à travailler lentement et à développer les arômes qui contribueront à la complexité du vin. Le vin est élevé en barriques durant trois ans avant sa mise en bouteilles.

CLIMATOLOGIE

Le début de l'année fut sec et chaud, permettant une avance de végétation d'environ trois semaines. Au printemps, des conditions climatiques un peu plus délicates (gelées en avril, fraîcheur en mai) ralentirent le cycle végétatif, et la floraison eut lieu dans la deuxième quinzaine de mai. Juillet fut sec, août chaud et humide. Un mois de septembre sec permit un bon développement du Botrytis cinerea. Cependant, une attaque de mauvaise pourriture due aux précipitations du mois d'août nécessita deux tries de nettoyages sévères. Le ramassage s'effectua en six tries, par sélection très stricte des raisins issus de "pourriture noble" de belle qualité.

ASSEMBLAGE	100% Sémillon
FERMENTATION	100% bois neuf, 100% chêne français
ELEVAGE	100% bois neuf pour 3 ans

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La Cuvée Madame 1997 présente un bouquet très opulent, riches en arômes de botrytis, accompagné de prune jaune, de miel et de zeste d'orange qui flatte l'odorat. Il est séduisant dès le premier nez et se différencie nettement des vins de Château Coutet. Parfaitement équilibré en bouche avec une vive acidité accompagnée d'une succession harmonieuse d'arômes de fruits au miel mêlés à de l'abricot frais, de la clémentine et à une touche de fruits de la passion. Il y a un côté confit caractéristique dans cette Cuvée Madame, une décadence presque retenue qui déborde sur une finale puissante, alcooleuse, et lascive. Merveilleux. A boire dès aujourd'hui - 2030 + Neal Martin, Erobertparker.com, dégustation d'avril 2011. 96/100

Superbe couleur. Nez de pain rassis et de curry ; une « quintessence » de Coutet au nez. Enorme richesse en bouche mais beaucoup de fraîcheur, pas de lourdeur. Vin exceptionnel.