



Cuvée Madame de Château Coutet

2001

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

La douceur de l'hiver 2001 provoqua le débourrement le 23 mars, avec quelques jours d'avance par rapport au millésime précédent. La mi- floraison est notée le 8 juin et la mi- véraison le 17 août. En octobre, de très bonnes conditions climatiques favorisèrent une excellente botrytisation qui se développa de façon homogène.

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

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur or soutenu aux reflets cuivrés.

Le nez est d'amplitude moyenne, mais d'une très grande finesse, mêlant une multitude d'arômes fruités (fruits exotiques, ananas confits, zeste d'agrumes, abricots confits ...) à ceux révélés par l'alchimie de la botrytisation et de l'élevage, aux notes de miel et pain d'épices.

La prise en bouche est charnue, généreuse, alliant des notes de vanille, de caramel et de miel, puis apparaissent petit à petit des notes plus complexes d'épices (muscade, gingembre, curry doux) qui apportent un potentiel riche, savoureux, puissant ... mais encore contenu.

Bel équilibre entre la concentration, l'expression aromatique et l'élégance... merveilleuse bouteille déjà très expressive mais encore en devenir. Juillet 2013.