



La chartreuse de Coutet

1995

CLIMATOLOGIE

La précocité du cycle végétatif fut due cette année-là à des températures hivernales clémentes. Le début du printemps fut chaud et sec. La floraison se fit vers le 20 mai laissant augurer une bonne maturation. Les mois d'été furent chauds et sans précipitation. En septembre, fraîcheur et pluie furent utiles pour compenser les excès de la sécheresse, et permirent le développement du Botrytis cinerea favorisant aussi la concentration.

VENDANGES

La botrytisation fut homogène, et permit de rentrer une récolte de grande qualité en quatre tries.

DATES DE VENDANGES	11 septembre au 11 octobre 1995
NOMBRE DE PASSAGES	6 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	24
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 1997

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur or brillant aux légers reflets cuivrés.

Le nez, discret de prime abord, laisse ensuite place à une large palette d'arômes subtils de fruits exotiques, de fleurs de jasmin, de coing, de fruits confits et de fruits secs, accompagnés de notes miellées, épicées et vanillées.

En bouche, l'attaque est à la fois vive et ronde, offrant la même trame aromatique qu'au nez avec un accent minéral prononcé. L'ensemble allie harmonieusement fraîcheur et douceur.

La finale, élégante et racée, persiste sur les notes d'agrumes et d'épices.