



# La chartreuse de Coutet

## 1999

### CLIMATOLOGIE

La floraison intervint entre le 29 mai et le 11 juin et la véraison eut lieu du 26 juillet au 25 août. Après un éclaircissage effectué à la fin du mois d'août, les conditions climatiques de septembre imposèrent une trie de nettoyage.

Elle fut réalisée sur l'ensemble de la propriété, entre le 21 et le 23 septembre. L'arrivée du soleil permit de débiter les vendanges le 27 septembre..

### VENDANGES

La belle botrytisation, due aux très bonnes conditions climatiques d'octobre, favorisa les conditions de ramassage. Cependant, afin de ne prendre aucun risque, les vendanges furent réalisées par une importante équipe de coupeurs. La totalité de la récolte se fit en caquettes, de façon à effectuer une trie supplémentaire. La récolte 1999 fut peu abondante, mais de fort belle qualité

|                              |  |
|------------------------------|--|
| DATES DE VENDANGES           | 24 septembre au 22 octobre 1999                  |
| NOMBRE DE PASSAGES           | 4 tries successives et manuelles                 |
| NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES | 26   |
| ENCEPAGEMENT                 | 88% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle |
| FERMENTATION                 | en barriques (100% de barriques neuves)          |
| ELEVAGE                      | 18 mois en barriques de chêne 100% français      |
| MISE EN BOUTEILLES           | Mai 2001   |

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Belle couleur or aux reflets légèrement cuivrés.

Le nez est fin et offre des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches, de buis et de vanille. La cannelle et le gingembre se dévoilent ensuite avec des arômes de compotée de coing et de miel.

En bouche, c'est l'élégance qui domine avec une belle fraîcheur et minéralité. Les arômes de fruits confits enrobés de fraîcheur persistent sur la longueur.