



La chartreuse de Coutet

2003

CLIMATOLOGIE

L'hiver 2003 fut particulièrement doux ce qui provoqua un débourrement de la vigne le 24 mars, dates similaires en 2002 et 2001. Mi-floraison est notée le 30 mai, mi-véraison le 5 août.

Les températures caniculaires de l'été, conjuguées à un ensoleillement exceptionnel auquel s'ajoutent de violents orages (24 juin et 15 juillet) et les quelques précipitations de septembre favorisèrent le développement rapide du Botrytis cinerea (70% du vignoble fut botrytisé à la mi-septembre).

VENDANGES

Pendant les 19 jours de vendanges, les excellentes conditions climatiques permettent aux 70 vendangeurs de réaliser quatre passages successifs et de rentrer des moûts d'une grande richesse aromatique, aux degrés élevés.

DATES DE VENDANGES	16 septembre au 7 Octobre 2003
NOMBRE DE PASSAGES	4 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	19
ENCEPAGEMENT	80% Sémillon, 18% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2005

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur or brillant aux reflets cuivrés.

Le nez est très expressif avec une large palette d'arômes : fleurs de jasmin, agrumes et leurs zestes, ananas rôti, vanille, miel d'acacia, figue.

En bouche, ronde, chaude, gourmande avec une nette minéralité qui rafraichit agréablement l'ensemble. A la fois intense et élégant, le vin offre une texture veloutée accompagnée de touches épicées et acidulées, de mangue et de citron.

La finale se fait tout en équilibre et en finesse grâce à la note fraîche qui persiste.