



La chartreuse de Coutet

2007

CLIMATOLOGIE

Le cycle végétatif de 2007 fut relativement normal, conditionné par des températures et un ensoleillement plutôt faibles. Une arrière-saison inespérée rattrapa un été moyen, permettant un ramassage et une maîtrise parfaite de la maturité. Quelques petites pluies tombées du ciel à point nommé déclenchèrent un botrytis qui resta d'une pureté exceptionnelle.

VENDANGES

Nous débutons nos vendanges avec un premier passage, dès le 21 septembre, sous un grand soleil. Les deux premières tries se succèdent entre le 21 et le 29 septembre avec des potentiels d'alcool importants, se situant autour de 22%, ce qui est particulièrement encourageant.

Un épisode pluvieux les 1er et 2 octobre perturbe la troisième trie mais le 10 octobre, le beau temps revenant, nous pouvons démarrer notre quatrième puis cinquième passage au cours desquels nous récoltons des lots de très grande qualité. Nos vendanges se terminent avec des potentiels très importants, supérieurs à 23% potentiels d'alcool.

DATES DE VENDANGES	17 septembre au 7 novembre 2007
NOMBRE DE PASSAGES	7 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	26
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2009

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Belle robe de couleur jaune paille, aux reflets brillants.

Le nez libère d'entrée des notes d'agrumes : citron, pamplemousse, puis des notes florales, acacia et aubépine, et s'ouvre enfin en bouche sur des notes fruits exotiques.

L'attaque en bouche est fraîche avec une belle finale. Juillet 2013.