



La chartreuse de Coutet

2008

CLIMATOLOGIE

Après un hiver plutôt chaud et sec, le temps fut clément avec quelques pluies de mars à mai. La mi-floraison au 16 juin eut lieu par un temps frais mais sec qui se maintint jusqu'à fin juillet. Août fut frais et humide et fut suivi d'un froid sec en septembre avec des nuits fraîches qui furent favorables à une bonne richesse aromatique.

VENDANGES

Les pluies des premiers jours d'octobre apportèrent le développement attendu du botrytis. L'ensemble de la récolte se fit dans de bonnes conditions. Les 75 vendangeurs durent réaliser sept passages.

DATES DE VENDANGES	29 septembre au 13 novembre 2008
NOMBRE DE PASSAGES	7 tries successives et manuelles (5 de récolte et un de nettoyage)
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	20
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (100% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2010

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur or cuivré aux reflets dorés
Le nez s'ouvre sur des notes de fruits exotiques et de zestes citronnés mêlées de quelques notes vanillées.

La prise en bouche, ronde et suave, allie une agréable minéralité « saline » amenant de la fraîcheur à la présence des fruits très mûrs ... alors que le milieu de bouche revient sur la vivacité des agrumes et la persistance aromatique de l'ananas.

Cette richesse de saveurs se prolonge dans une belle finale, mariant minéralité et agrumes confites, portée par un « croquant » acidulé ... Juillet 2013.