



La chartreuse de Coutet

2010

CLIMATOLOGIE

2010 a été une année plus sèche et plus froide que les moyennes enregistrées. A l'exception d'une fin de mois de mars particulièrement arrosée et chaude, le début de l'année fut plutôt sec et froid. En dépit de ces conditions, le débourrement, qui débuta le 3 avril, ne fut pourtant pas tardif. Le mois d'avril, clément et sec, donna de la régularité à la croissance.

Après un retour du froid au mois de mai sans précipitation, la floraison s'opère dans de bonnes conditions début juin, notamment grâce à un réchauffement. La mi-juin apporte quelques pluies qui vont causer un peu de coulure et de millerandage.

Un climat sec et chaud s'installe ensuite jusqu'à la fin du mois de juillet. Les températures relativement froides notées au mois d'août vont étaler la véraison. Après un été plus sec que la moyenne, les pluies apparues mi-septembre permettent un départ rapide de la botrytisation. La pourriture noble s'installe sur des baies bien mûres. La dernière semaine de septembre, avec un temps « très » sec sèche marque le départ des vendanges avec la première trie.

S'en sont suivi des alternances de pluies et de beau temps qui ont permis de finaliser la botrytisation et de réaliser les tries successives dans de bonnes conditions.

2010 présente un profil climatique assez proche de 1962, millésime exceptionnel à Sauternes.

VENDANGES

En 2010, il nous a été possible de bénéficier de conditions climatiques très favorables avec un été sec et frais, optimisant la maturité des raisins. L'automne qui a suivi s'est révélé idéal pour la botrytisation. De légères précipitations ont été enregistrées les week-ends, suivies d'un bel ensoleillement au cours la semaine. Ce dernier a été accompagné d'un vent du Nord permettant un séchage rapide des baies. Ces excellentes conditions étaient particulièrement favorable à la succession des différentes tries.

La moyenne des potentiels obtenus cette année est de 23% équivalent alcool et les fermentations se sont admirablement bien déroulées.

Il nous a été possible de réaliser de nombreux petits lots (une trentaine), permettant d'obtenir une palette conséquente pour nos assemblages futurs.

2010 sera vraisemblablement un millésime de style.

DATES DE VENDANGES

13 septembre au 3 novembre 2010

NOMBRE DE PASSAGES

6 dont 5 tries successives et manuelles (*5 de récolte et un de nettoyage*)

NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES

24

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

Juin 2012

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Au nez, se dégagent tout d'abord des arômes floraux, type acacia, puis se développent des notes plus rôties, allant vers le fruit confit et le coing.



En bouche l'attaque est fraîche, avec une bonne puissance. Le vin, dense, reste élégant et fin en finale où se retrouvent des notes de fruits confits de nouveau.