



La chartreuse de Coutet

2011

CLIMATOLOGIE

L'année 2011 fut marquée par une climatologie précoce. Un printemps sec força la vigne à puiser plus profondément dans le sous-sol argilo-calcaire.

L'été, plus frais, fut marqué par un épisode pluvieux au mois de juillet. Une belle arrière-saison offrit des conditions idéales pour atteindre rapidement une maturité technologique et une initialisation précoce du botrytis. Les premières baies de pourriture noble furent observées au mois d'août. La concentration de ces dernières fut par la suite très rapide.

VENDANGES

Le début des vendanges eut lieu à la mi-septembre. Les excellentes conditions atmosphériques des mois de septembre et d'octobre permirent un très bon déroulement des vendanges.

Seules 3 tries furent nécessaires. Les fermentations des lots furent elles aussi très rapides.

DATES DE VENDANGES	14 septembre au 3 octobre 2011
NOMBRE DE PASSAGES	4 Tries successives et manuelles (3 de récolte et un de nettoyage)
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	14
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	Juin 2013

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

A la mise en bouteille : Très jolie couleur jaune aux légers reflets dorés.

Le nez exprime de belles notes de fruits secs, comme l'abricot, mais également des fruits frais (l'ananas).

La bouche est ronde, généreuse, avec une jolie puissance et une bonne fraîcheur. Nous relevons des notes de fruits exotiques (mangue), une finale révélant des notes minérale.

Au 31/07/2014 : Fraîcheur et minéralité avec un nez de vin sec, floral.