



# La chartreuse de Coutet

## 2015

### CLIMATOLOGIE

L'année 2015 est une des années les plus sèches et ensoleillées depuis 50 ans.

Un hiver peu rigoureux et pluvieux a laissé place à un magnifique printemps lumineux et très doux. Ces conditions climatiques idéales ont entraîné début avril un beau débourrement et une floraison précoce rappelant 2011.

Les mois de mai et juin sont historiquement chauds et secs. Dans la première quinzaine de juillet un début de stress hydrique ralentit la croissance de la vigne, enclenchant néanmoins le processus de maturité.

Un mois d'août moins chaud et plus humide avec des averses orageuses redonne une certaine vigueur à la vigne. Après l'orage du 31 août, nous avons constaté une baisse sensible des températures (fraîches la nuit) entraînant une botrytisation lente et un plein développement début octobre.

### VENDANGES

Des conditions climatiques favorables ont permis des vendanges exceptionnelles. Elles se déroulent dans la douceur et sous le soleil de septembre, suivi d'un peu d'humidité début octobre, pour terminer à nouveau sous le soleil.

La récolte est homogène avec belle maturité constatée et une botrytisation atteinte sur des raisins très mûrs.

Des potentiels très élevés découlent d'un travail patient et minutieux de plus de 80 personnes.

Le dernier lot arrive au chai le 27 octobre.

DATES DE VENDANGES	15 septembre au 27 octobre 2015
NOMBRE DE PASSAGES	10 tries successives et manuelles (5 de récolte et un de nettoyage)
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	28
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (50% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2017

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Prédominant au premier nez des arômes de fruits frais comme le citron, l'orange et la poire. Viennent ensuite de légères notes épicées (fumé, pain d'épices).

En bouche, l'attaque est ample avec beaucoup de gras et puissance qui évolue ensuite sur une remarquable fraîcheur et minéralité qui soutiennent la finale.

Cette finale se caractérise par une tension importante. La Chartreuse 2015 un vin très gourmand.