



La chartreuse de Coutet

2016

CLIMATOLOGIE

Une climatologie idéale pour faire un grand vin.

Le printemps, très humide, a offert à la fleur une accalmie suffisante pour se développer dans de bonnes conditions. L'été fut exceptionnellement sec avec une petite pluie sur plusieurs jours, mi-août qui a favorisé une bonne maturation du raisin.

Le botrytis s'est installé sur des raisins dorés, très mûrs à l'arrivée des brouillards la dernière semaine de septembre. La maturation homogène s'est faite très progressivement, marquée par le développement d'un botrytis d'une grande pureté.

VENDANGES

Avec une équipe importante de vendangeurs (90 personnes) nous avons récolté de petites quantités journalières, dont des jus exceptionnels.

Huit passages se sont étalés du 30 septembre au 8 novembre.

Les conditions climatiques exceptionnelles du début du mois de novembre ont permis de récompenser la patience de l'équipe technique.

Nous avons en chai une palette exceptionnelle pour faire un grand millésime.

DATES DE VENDANGES	30 septembre au 08 novembre 2016
NOMBRE DE PASSAGES	8 tries successives et manuelles
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	26
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2018

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est jaune pâle avec des reflets dorés.

Le nez est dominé par des notes florales, principalement la fleur d'acacia, viennent également des parfums subtils de tilleul. Après agitation le fruité du vin se révèle, sur des arômes d'agrumes frais.

En bouche l'attaque est très fraîche et tendue, l'équilibre de ce vin étant principalement axé sur la vivacité, et la minéralité. On perçoit sur la finale de la réglisse et des fruits secs.

La Chartreuse 2016 un vin moderne.