



2019

CLIMATOLOGIE

Un printemps humide : après un mois de mars proche de la normale, les mois d'avril et mai sont marqués par une pluviométrie importante, ce qui permet un bon développement de la vigne et d'amorcer la floraison dans de bonnes conditions début juin.

L'été sec et chaud : le début de l'été est marqué par une canicule précoce, et dont les températures battent des records. Cette période de chaleur se poursuit par une sécheresse d'un mois, à laquelle vient mettre fin un orage salvateur de 81 mm les 26 et 27 juillet.

Le mois d'août ensoleillé et entrecoupé de petites pluies, vient parfaire la maturation des fruits, septembre, quant à lui sec et chaud, dore les raisins et, de ce fait, retarde la botrytisation.

Les brouillards finissent par arriver et nous commencerons les vendanges le 3 octobre par une petite trie de nettoyage.

Ces conditions climatiques ont engendré une récolte dont la qualité est indiscutablement présente.

VENDANGES

La première trie se déroule les 3 et 4 octobre et permet, grâce à une équipe de 40 vendangeurs, de ramasser pendant deux jours et demi trois barriques et demi d'un lot d'une qualité remarquable avec un potentiel de 22 %.

Après une évolution rapide du champignon Botrytis cinerea, grâce à des raisins très murs ainsi qu'une climatologie idéale, la deuxième trie démarre le 9 octobre. Nous ramasserons alors 90 % de nos raisins sans faire de pause pendant 11 jours consécutifs. Il s'agit des meilleurs lots de Coutet avec des potentiels compris entre 21,5 % et 24,7 %.

Enfin après une petite journée de pause nous terminerons les vendanges par une troisième trie intéressante par sa fraîcheur et ses qualités aromatiques.

DATES DE VENDANGES	3 octobre au 23 octobre 2019
NOMBRE DE PASSAGES	3 tries successives et manuelles + 1 trie de nettoyage
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	19
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 2021

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La dégustation du millésime 2019 fait ressortir le nez caractéristique de Coutet, marqué par des notes de gingembre, de poire et de fruits exotiques. La bouche est particulièrement fraîche cette année, proposant un Coutet au style très moderne.