



Opalie de Château Coutet

2012

Opalie de Château Coutet est précieux comme l'opale, dont il possède également le caractère minéral. C'est une merveilleuse rareté, dont la production confidentielle est destinée aux amateurs les plus exigeants. Provenant du cœur du vignoble de Château Coutet, Opalie se distingue par son élégance unique alliée à la richesse et la minéralité de son terroir. Il s'annonce déjà comme le grand vin blanc sec de Barsac.

REPERES VITICOLES

Opalie de Château Coutet est issu de la quintessence du vignoble du Grand Cru, prélevée sur quelques rangs de vigne d'un âge moyen de 40 ans, plantés sur un sol argileux peu profond et reposant sur une dalle calcaire. Ces conditions sont idéales pour obtenir une vivacité exemplaire et une grande complexité aromatique. Les vendanges sont effectuées manuellement, en petites cagettes, à maturité.

REPERES ŒNOLOGIQUES

La vinification traditionnelle est réalisée selon des procédés classiques à base de raisins issus d'une sélection parcellaire très fine. Né du mariage de deux cépages complémentaires à parts égales, le Sémillon pour la corpulence et la profondeur du vin et le Sauvignon pour l'élégance, Opalie est un vin blanc sec complexe, à caractère onctueux et aux accents minéraux. Il est vinifié et élevé en barriques de chêne.

CLIMATOLOGIE

Le début de l'année 2012 se caractérise par une météo capricieuse, avec un printemps pluvieux au cours duquel alternent fraîcheur et humidité jusque début juillet.

Une nette amélioration au mois d'août voit l'installation d'une période de canicule. Le beau temps chaud et sec de la fin d'été a permis au raisin de se charger en sucre et de développer ses arômes.. Si les conditions difficiles du début d'année ont engendré une faible récolte, la qualité est au rendez-vous.

DATES DE VENDANGES	du 13 septembre au 17 septembre 2012
ASSEMBLAGE	32% Sémillon, 68% Sauvignon Blanc
ELEVAGE	9 mois en barrique de chêne français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2013

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le vin présente une robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez, il offre des notes florales et d'agrumes, accompagnées de touches beurrées, épicées.

La complexité aromatique se confirme à l'aération avec des arômes de fruits jaunes, de brioche grillée, de vanille, de pierre à fusil.

L'attaque en bouche est impressionnante de densité et de fraîcheur. D'une très grande finesse, le vin offre une persistance harmonieuse, marquée par la minéralité.