



Opalie de Château Coutet

2013

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 caquettes, 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

L'année 2013 a été marquée par un printemps alternant fraîcheur et humidité jusqu'au début du mois de juillet, retardant quelque peu le débourrement de la vigne.

Une période de canicule en août a permis de rattraper en partie ce retard. Les quelques précipitations des premiers jours de septembre sont suivies d'une période très chaude donnant lieu à des vendanges dans d'excellentes conditions.

DATES DE VENDANGES	du 24 septembre au 25 septembre 2013
ASSEMBLAGE	47% Sémillon, 53% Sauvignon Blanc
ELEVAGE	9 mois en barrique de chêne français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2014

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le vin présente une robe jaune pâle aux reflets brillants. Au nez se mêlent des notes fraîches de fruits (pêche blanche, agrumes...), de fleurs blanches et de buis.

A l'aération, ces senteurs s'amplifient et le caractère minéral ainsi qu'une touche épicée se révèlent.

En bouche, l'attaque est à la fois puissante et élégante. Le vin se caractérise par un très bel équilibre. Rondeur et vivacité s'allient harmonieusement, puis c'est la fraîcheur et la minéralité qui s'imposent sur la longueur.