



Opalie de Château Coutet

2015

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 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 précocement. Un mois d'août moins chaud et plus humide a accéléré la maturité des baies tout en leur conservant une belle fraîcheur. Toute la vendange a été rentrée en une seule journée.

DATES DE VENDANGES	le 31 août 2015
ASSEMBLAGE	57% Sémillon, 43% Sauvignon Blanc
ELEVAGE	9 mois en barrique de chêne français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2016

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le vin présente une robe pâle aux reflets légèrement verts. Le nez, complexe et séduisant, offre en premier lieu des notes de fruits frais, comme la pêche, la poire, mais aussi les fruits exotiques (mangue, fruit de la passion). Viennent ensuite des arômes de miel, de fleurs blanches et de vanille, accompagnés d'une petite touche briochée.

On retrouve en bouche cette complexité et ce beau volume. Puissance et élégance se côtoient dans une trame tendue et minérale pour offrir un vin d'un très grand équilibre.