



Opalie de Château Coutet

2018

Opalie de Château Coutet est précieuse 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 français.

CLIMATOLOGIE

Le printemps 2018 a été particulièrement humide : presque 200 mm de pluie ont été enregistrés sur une période d'un mois et demi, entre la fin avril et la mi-juin. Cela a permis un bon développement végétatif de la vigne, mais qui toutefois a eu pour conséquences une prolifération des maladies cryptogamiques de la vigne. Ces maladies, sans impacter la qualité des fruits, peuvent avoir des conséquences sur les rendements.

Cette période humide fut suivie d'un mois de juillet tout à fait classique sur Bordeaux, chaud et sec, initiant la maturité des raisins. Les mois d'août et de septembre, extrêmement sec, ont parfait la maturation des baies.

DATES DE VENDANGES

du 30 août au 31 août 2018

ASSEMBLAGE

36% Sémillon, 60% Sauvignon Blanc, 4% Muscadelle

ELEVAGE

9 mois en barrique de chêne français

MISE EN BOUTEILLES

Juin 2019

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Opalie de Château Coutet présente une robe jaune aux reflets légèrement verts.

Le nez, complexe et intense, offre d'abord des arômes de pamplemousse, de citron et de fruits comme la pêche, la poire et la mangue. A l'aération, les notes minérales prédominent, accompagnées d'arôme de miel et de vanille.

En bouche, l'attaque est franche avec d'emblée une superbe complexité. Le vin se caractérise par la puissance et l'élégance. A la fois dense et minéral, le vin est remarquable d'équilibre.