



Cuvée Madame de Château Coutet

1989

HISTORIQUE

Madame Rolland-Guy, propriétaire de Château Coutet dans les années 1922 - 1977, est à l'origine de la Cuvée Madame. Les vigneronns avaient pris l'habitude de lui offrir une journée de travail au cours de laquelle ils récoltaient les raisins les plus "rôtis" et obtenaient ainsi un vin liquoreux d'une richesse incomparable.

La famille Baly fait perdurer cette tradition les très belles années. Ainsi les millésimes 1981, 1986, 1988, 1989, 1990, 1995 et 1997 ont produit cette superbe crème de tête, après 1943, 1947, 1959, 1971 et 1975.

(*Crème de tête: meilleur lot dans la production d'un vin liquoreux).

REPERES VITICOLES

Les vignes utilisées pour produire la Cuvée Madame ont un âge moyen de 55 ans ; il s'agit des deux plus vieilles parcelles de Château Coutet.

REPERES ŒNOLOGIQUES

Au vignoble, le ramassage est réalisé grain par grain. Un tri complémentaire est effectué à l'arrivée au cuvier, par le maître de chai, qui consiste à éliminer les baies abîmées. Les moûts sont très riches, titrant de 22 à 26 degrés d'alcool potentiel. Une seule pressée (pression inférieure à 180 kg/cm²), permet d'obtenir un jus clair et limpide. La fermentation alcoolique est réalisée en barriques neuves ; la grande richesse en sucre contraint les levures à travailler lentement et à développer les arômes qui contribueront à la complexité du vin. Le vin est élevé en barriques durant trois ans avant sa mise en bouteilles.

CLIMATOLOGIE

L'hiver 1989 fut aussi ensoleillé, sec et froid qu'au cours des trente années précédentes. Ces conditions climatiques furent donc favorables à une bonne dormance de la vigne. Cette dernière partit en végétation avec huit jours d'avance et le débourrement fut noté le 5 avril. Avril fut froid et pluvieux mais au mois de mai, notamment entre le 17 et le 25, les températures dépassèrent par moments les 30°C. Il en résultat une des floraisons les plus précoces du siècle, la mi-floraison au 30 mai se faisant avec quinze jours d'avance.

Les mois de juin, juillet et août furent chauds et ensoleillés, avec heureusement quelques précipitations sous forme d'orages qui assurèrent une bonne alimentation en eau. La mi-véraison intervint le 4 août, avec seize jours d'avance sur les moyennes. Septembre fut comparable aux trois mois précédents et le nombre de jours d'ensoleillement durant l'été fut inférieur de quelques jours à l'année record, 1961. Les vendanges eurent lieu du 26 septembre au 24 octobre (très rare en Sauternes) et quatre tries furent faites, dans des conditions très favorables, ce qui permit le développement du botrytis sur des raisins à maturité et très riches en sucre.

VENDANGE	21 septembre 1989
ASSEMBLAGE	100% Sémillon
FERMENTATION	En barriques
ELEVAGE	3 ans en barriques 100% chêne français
MISE EN BOUTEILLE	Avril 1992

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Notes grillées, nez un peu piquant, poivré, abricot, gras, plein, très puissant en bouche, un style ancien, très riche mais assez équilibré, surtout très persistant. Bernard Constantin, Maître de Chai.

La Cuvée Madame 1989 a une robe doré brillant profond. Ce vin monumental présente des arômes de café, de crème, de pain grillé, de fruits exotiques miellés, et une note de noix de coco. Onctueux et riche, suintant de glycérine, ce vin intensément structuré, et à la fois extraordinairement délicat, offre une rare association de puissance et de complexité. Il s'agit d'une Cuvée Madame étonnamment opulente qui ne souffre que de sa comparaison avec ses semblables alentours. Robert Parker, The Wine Advocate, dégusté de septembre 1994.