



# Cuvée Madame de Château Coutet

## 1990

### HISTORIQUE

Madame Rolland-Guy, propriétaire de Château Coutet dans les années 1922 - 1977, est à l'origine de la Cuvée Madame. Les vignerons 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/cm<sup>2</sup>), 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

Le temps sec et chaud des premiers mois de l'année entraîna un cycle de végétation qui commença dès le mois de mars. Les températures estivales au printemps provoquèrent une floraison au 24 mai et indiquèrent une maturité des raisins proche. Le mois de juin pluvieux fut suivi d'un mois de juillet ensoleillé et chaud et d'un mois d'août tropical. De telles conditions atmosphériques aussi peu communes n'avaient pas été observées depuis 1947-1949. Les raisins furent ramassés entre le 17 septembre et le 12 octobre. Après deux années consécutives d'excellence avec les millésimes 1988 et 1989, 1990 est également considéré comme une année historiquement unique avec des crus exceptionnels.

VENDANGE	9 octobre 1990
ASSEMBLAGE	100% Sémillon
FERMENTATION	En barriques
ELEVAGE	3 ans en barriques 100% chêne français
MISE EN BOUTEILLE	Avril 1993

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Bouche toute en délicatesse et rondeur. Belle finesse aromatique et excellente finale fraîche et persistante, texture soyeuse, bel équilibre. Très belle concentration qui ne nuit pas à son élégance. Bernard Constantin, Maître de Chai.