



Cuvée Madame de Château Coutet

1995

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

La précocité du cycle végétatif fut due à des températures hivernales clémentes. Le début du printemps fut chaud et sec. La floraison se manifesta vers le 20 mai et laissa augurer une bonne maturation. Les mois d'été furent chauds et sans précipitation. En septembre, fraîcheur et pluie furent utiles pour compenser les excès de la sécheresse, et permirent le développement du Botrytis cinerea et une bonne concentration.

VENDANGE	21 septembre 1995
ASSEMBLAGE	100% Sémillon
FERMENTATION	En barriques
ELEVAGE	3 ans en barriques 100% chêne français
MISE EN BOUTEILLE	20 Mars 1998

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Ce grand vin d'exception réunit des caractères parfois opposés : la puissance et l'élégance, la sucrosité opulente et la fraîcheur, des arômes expressifs et de la finesse. Mais la complexité de cette cuvée domine. Les occasions rares qui m'ont été offertes de déguster la Cuvée Madame m'ont toujours laissé un souvenir profond. Le 1995 ne fait pas exception à cette expérience. Un vin de robe jaune d'or intense qui nous réserve un nez complexe aux arômes d'agrumes, d'abricots juteux, de pêches mûres, d'épices douces et de miel de fleurs.

En bouche, ce cru se présente opulent, sans lourdeur, avec une pointe d'acidité fraîche qui contribue à son élégance. Un vin sublime aux arômes fruités et complexes avec une touche de vanille, une finale de grande longueur. Cette bouteille prouve que la quintessence du Barsac se trouve dans les flacons de la Cuvée Madame. Markus del Monego, Meilleur Sommelier du Monde 1998, dégustation de 2011.

C'est sans doute l'un des plus grands Sauternes qui offre une extraordinaire complexité avec de beaux arômes d'abricots miellés, d'épices et de mûres. Très dense et riche en bouche, il se tient sur toute la longueur, sublime et délicieusement doux, avec une finale délicate (...) Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde 2007, dégustation de 2006