



Opalie de Château Coutet

2019

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 cagettes, 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

Un printemps humide : après un mois de mars proche de la normale, les mois d'avril et mai sont marqués par une pluviométrie importante, ce qui permet un bon développement de la vigne et d'amorcer la floraison dans de bonnes conditions début juin.

L'été 2019 sec et chaud : le début de l'été est marqué par une canicule précoce, et dont les températures battent des records. Cette période de chaleur se poursuit par une sécheresse d'un mois, à laquelle vient mettre fin un orage salvateur de 81 mm les 26 et 27 juillet.

Le mois d'août ensoleillé et entrecoupé de petites pluies, vient parfaire la maturation du raisin, et septembre, quant à lui sec et chaud, dore les raisins juste avant le début des vendanges.

Ces conditions climatiques ont engendré une récolte dont la qualité est indiscutablement présente.

DATES DE VENDANGES

du 9 au 11 septembre 2019

ASSEMBLAGE

55 % Sémillon, 45 % Sauvignon Blanc

ELEVAGE

9 mois en barrique de chêne français

MISE EN BOUTEILLES

Juin 2020

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Nez marqué par des arômes de citron vert, pamplemousse, ainsi que des notes fumées.

En bouche, l'attaque est très fraîche, à l'image de notre terroir. Le milieu de bouche est puissant, gras et le vin offre une touche minérale en finale.