



Opalie de Château Coutet

2020

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 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

Après un débourrement précoce, et quelques nuits à se battre contre le gel de printemps, la pluviométrie importante d'avril et mai permet un développement rapide de la vigne.

L'été sec limite la taille des baies, et permet d'obtenir des grappes homogènes et riches en arômes. Les traditionnels orages du 15 août apportent la pluie nécessaire pour parfaire la maturation du raisin, dans d'excellentes conditions.

Un temps sec s'installe ensuite jusqu'au début des vendanges d'Opalie le 27 août. La récolte de ce millésime exceptionnellement précoce se termine le 9 septembre.

Le suivi des paramètres analytiques conduit à augmenter la proportion de Sauvignon Blanc, limiter la macération pelliculaire, et éviter la fermentation malolactique, afin de préserver la fraîcheur et la minéralité qui constituent la colonne vertébrale d'Opalie.

DATES DE VENDANGES

27 août au 9 septembre

ASSEMBLAGE

33 % Sémillon, 67 % Sauvignon Blanc

ELEVAGE

9 mois en barrique de chêne 100 % français

MISE EN BOUTEILLES

Juin 2021

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Les premières dégustations révèlent un millésime d'Opalie frais et fruité, la bouche est très équilibrée, avec un mariage parfait entre la puissance et le gras d'une récolte arrivée à maturation, ainsi que la fraîcheur et la minéralité de ces terroirs uniques de Barsac. La finale est très fine avec des notes florales peristantes.