



Cuvée Madame de Château Coutet

2003

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, 1997 et 2001 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 2003 fut particulièrement doux ce qui provoqua un débourrement de la vigne le 24 mars, tout comme en 2002 et 2001. La mi-floraison est notée le 30 mai, et la mi-véraison le 5 août. Les températures caniculaires de l'été, conjuguées à un ensoleillement exceptionnel auquel s'ajoutent de violents orages (24 juin et 15 juillet) et les quelques précipitations de septembre favorisèrent le développement rapide du Botrytis cinerea (70% du vignoble fut botrytisé à la mi-septembre). Pendant les 19 jours de vendanges, les excellentes conditions climatiques permettent aux 70 vendangeurs de réaliser quatre passages successifs et de rentrer des moûts d'une grande richesse aromatique, aux degrés élevés.

ASSEMBLAGE	100 % Sémillon
FERMENTATION	En barriques
ELEVAGE	3 ans en barriques 100 % chêne français

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe d'une couleur intense se pare d'or pur et brillant.

Le nez révèle des parfums miellés, d'abricots, de melon et d'oranges amères qui se mêlent de façon subtile aux arômes de biscuits, de pâte de coings et d'angélique. La finesse est omniprésente.

En bouche le vin se découvre riche et voluptueux. Son équilibre est parfait ; une belle acidité apporte fraîcheur, charme et noblesse. Un bouquet généreux dévoile des notes d'amande fraîche, de cannelle, de miel d'acacia et de sucre d'orge. La longueur est étonnante. La finale, opulente, laisse un sentiment de plénitude.

Superbe Cuvée Madame, qui au fil du temps, ne pourra jamais décevoir.