



Opalie de Château Coutet

2022

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 hiver froid, notamment en janvier avec 17 jours de températures négatives, le début du printemps est doux mais un épisode de gel tardif se déroule du 3 au 5 avril pendant le débourrement de la vigne, heureusement sans impact sur la future récolte.

L'année 2022 est particulièrement chaude et sèche et dès le début de la période de croissance de la vigne. Deux épisodes pluvieux les 7 et 20 avril permettent à la plante une alimentation en eau suffisante pour se développer sans stress hydrique trop important.

Le reste de la saison enregistre 72 mm de pluie jusqu'aux vendanges, ce qui fait de 2022 un des millésimes les plus secs jamais enregistrés.

Le millésime est également marqué par plusieurs vagues de chaleurs, notamment durant la période estivale. La pousse et le développement de la vigne ont lieu à un rythme soutenu entraînant des vendanges précoces. Opalie est récolté les deux premiers jours de vendanges à savoir les 25 et 26 août, à maturité idéale afin de préserver l'équilibre et la fraîcheur d'Opalie.

DATES DE VENDANGES	25 août et 26 août
ASSEMBLAGE	93 % Sauvignon Blanc, 7 % Sémillon
ELEVAGE	9 mois en barrique de chêne 100 % français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2023

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le nez est marqué par les agrumes : le pamplemousse, l'orange, le citron vert et également des notes florales de chèvrefeuille et de jasmin.

En bouche, l'attaque est fraîche et minérale avec des notes grillées et vanillées. Elle dévoile une belle puissance et du gras, le vin présente un très bel équilibre.