



Opalie de Château Coutet

2024

Opalie de Château Coutet est précieux comme l'opale, dont il possède également le caractère minéral. Ce vin 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. Au fil des millésimes, il s'affirme comme le grand vin blanc sec de Barsac.

REPERES VITICOLES

Opalie de Château Coutet est issu de la quintessence du vignoble du Grand Cru, des grappes prélevées sur quelques rangs de vigne d'un âge moyen de 52 ans, dédiés à sa production, plantés sur un sol argileux peu profond et reposant sur une dalle calcaire. Ces conditions sont idéales pour obtenir une vivacité d'une parfaite justesse et une grande complexité aromatique. Les vendanges sont effectuées manuellement, en petites caquettes.

REPERES ŒNOLOGIQUES

La vinification traditionnelle est réalisée à partir de raisins issus d'une sélection parcellaire très fine. Né du mariage de deux cépages complémentaires, le Sémillon pour la corpulence et la profondeur du vin et le Sauvignon Blanc pour l'élégance et la fraîcheur, Opalie est un vin blanc sec complexe, au caractère onctueux et aux accents minéraux. Il est vinifié et élevé en barriques de chêne français.

CLIMATOLOGIE

L'hiver connaît une grande douceur, encore plus marquée que l'an passé, malgré un mois de février plus froid. La taille tardive permet de retarder partiellement la reprise du cycle de développement de la vigne, dont le débourrement a lieu entre le 31 mars et le 3 avril.

Durant la période de croissance de la plante, la pluviométrie est inférieure de 10 % par rapport à la moyenne des 30 dernières années, le déficit atteignant 25 % si le mois de juin n'est pas pris en compte. En effet, ce dernier affiche un excédent de précipitation de 60 % par rapport à la normale et impacte fortement la moyenne. Parallèlement, l'année 2023 est caractérisée par des températures supérieures de 1,5 °C par rapport aux moyennes triennales, avec un mois de juin particulièrement chaud affichant + 3°C par rapport à la normale.

Ces conditions combinant chaleur et humidité, particulièrement au mois de juin, sont favorables au développement des maladies cryptogamiques, entraînant une forte pression du mildiou sur le vignoble

La période estivale totalise 21 jours avec des températures supérieures à 32 °C, contre 34 jours durant l'été 2022. Cette diminution d'épisodes de fortes chaleurs permet de préserver l'acidité des raisins.

DATES DE VENDANGES	28 août au 31 août
ASSEMBLAGE	74 % Sauvignon Blanc, 26 % Sémillon
ELEVAGE	9 mois en barrique de chêne 100 % français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2024

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Très aromatique, le vin offre une palette complexe dévoilant des arômes délicats de fleurs de vignes avec des notes fruitées d'agrumes tels que le pamplemousse. Frais et puissant, il conjugue rondeur et amplitude et se prolonge longuement sur une belle minéralité.