



Château Coutet

Cuvée Opalie

Grand Vin Blanc Sec

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

Après un hiver plus doux que la normale, accompagné d'une pluviométrie record, le débourrement de la vigne se déroule entre le 21 et le 27 mars avec quelques jours d'avance par rapport à la moyenne. Le mois d'avril est sec mais marqué par de petites gelées blanches qui ont nécessité la mise en place d'un dispositif de lutte durant les nuits du 19, 23 et 24 avril permettant de protéger les vignes de tout dégât. Des précipitations importantes suivent cette période froide avec un cumul de plus de 150 mm de pluie enregistré sur le mois de mai, soit plus du double de la moyenne trentenaire. La pression mildiou est alors importante.

Des conditions météorologiques plus clémentes s'installent juste avant la floraison qui démarre le 28 mai et se termine le 10 juin. La période estivale connaît un léger déficit hydrique mais les températures restent inférieures aux moyennes des dernières années ce qui entraîne un retard dans l'évolution de la maturation.

Juillet et août totalisent 16 jours de températures supérieures à 32° C contre 21 et 34 jours les années précédentes, ce qui est bénéfique pour la préservation des acides présents dans les baies. Les 100 mm de précipitations cumulés entre le 29 août et le 11 septembre imposent une grande réactivité pour la récolte des raisins destinés à l'élaboration du grand vin blanc sec.

DATES DE VENDANGES

5 septembre au 16 septembre

ASSEMBLAGE

53 % Sauvignon Blanc, 40 % Sémillon, 7% Sauvignon Gris

ELEVAGE

9 mois en barrique de chêne 100 % français

MISE EN BOUTEILLES

Juin 2025

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 citron. Frais et puissant, il conjugue rondeur et amplitude et se prolonge longuement sur une belle minéralité.