



Château Coutet

Cuvée Opalie

Grand Vin Blanc Sec

2025

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 allée 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 proche des normales des dernières années, tant au niveau des températures que des précipitations, le débourrement se déroule dans de bonnes conditions, du 1^{er} au 7 avril. Ce mois d'avril est marqué par une pluviométrie significative qui favorise le développement végétatif de la vigne.

De mai à octobre, la saison se révèle sèche, avec un cumul de pluies de près de 100 mm inférieur à la normale. Ce déficit de précipitations entraîne la formation de baies de petite taille, très concentrées en sucres.

L'été, chaud sans être caniculaire, enregistre 42 jours au-delà de 32 °C, soit un niveau presque équivalent à celui de 2022, année la plus chaude jamais observée. Les nuits restent néanmoins fraîches, permettant à la vigne de limiter son stress hydrique et de préserver les arômes et l'acidité dans les baies. Ces écarts entre les températures diurnes et nocturnes permettent d'atteindre une maturation optimale des raisins plus précoce.

Ainsi, les vendanges des parcelles destinées à la Cuvée Opalie débutent le 26 août.

DATES DE VENDANGES
ASSEMBLAGE
ELEVAGE
MISE EN BOUTEILLES

26 Août au 28 Août
53 % Sauvignon Blanc, 46 % Sémillon, 1% Sauvignon Gris
9 mois en barrique de chêne 100 % français
Juin 2026

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le vin exhale des arômes de fleurs de citronnier, relevés par des notes fruitées de pêche blanche et des notes d'amande douce. La belle fraîcheur, typique de la cuvée Opalie, s'impose en bouche, soutenue par l'amplitude et la puissance caractéristiques du millésime 2025, laissant au final, une pointe de salinité élégante propre aux terroirs de Barsac.