



**CHÂTEAU COUTET**  
*1er Grand Cru Classé en 1855*  
*AOC Barsac*

**LE MILLESIME 2015**

**Climatologie**

L'année 2015 est une des années les plus sèches et ensoleillées depuis 50 ans. Un hiver peu rigoureux et pluvieux a laissé place à un magnifique printemps lumineux et très doux. Ces conditions climatiques idéales ont entraîné début avril un beau débourrement et une floraison précoce rappelant 2011.

Les mois de mai et juin sont historiquement chauds et secs. Dans la première quinzaine de juillet un début de stress hydrique ralentit la croissance de la vigne, enclenchant néanmoins le processus de maturité. Un mois d'août moins chaud et plus humide avec des averses orageuses redonne une certaine vigueur à la vigne.

Après l'orage du 31 août, nous avons constaté une baisse sensible des températures (fraîches la nuit) entraînant une botrytisation lente et un plein développement début octobre.

Des conditions climatiques favorables ont permis des vendanges exceptionnelles. Elles se déroulent dans la douceur et sous le soleil de septembre, suivi d'un peu d'humidité début octobre, pour terminer à nouveau sous le soleil.

La récolte est homogène avec belle maturité constatée et une botrytisation atteinte sur des raisins très mûrs. Des potentiels très élevés découlent d'un travail patient et minutieux de plus de 80 personnes. Le dernier lot arrive au chai le 27 octobre.

**Vendanges** du 15 septembre au 27 octobre

<b>Assemblage</b>	Sémillon	75 %
	Sauvignon Blanc	23 %
	Muscadelle	2 %

**Notes de dégustation**

Le nez est marqué par une dominante de fruits exotique : mangue, gingembre, ananas. A quoi s'ajoutent des arômes de pêche de vigne et d'orange amère confite. En bouche l'attaque est d'une remarquable fraîcheur au regard de la puissance du vin. Le milieu de bouche révèle un bel équilibre mettant en valeur la minéralité de notre terroir.

Le millésime 2015 se définit par sa finesse.