



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

**Millésime 2017**

**Climatologie**

Après un début de saison classique, le vignoble de Barsac n'a pas été épargné par le gel printanier qui a sévi sur de nombreuses appellations françaises.

Une petite gelée blanche le matin du 21 avril a touché moins de 10% de notre vignoble. Cependant de sévères dégâts ont été constatés le 27 avril, suite à trois nuits consécutives de gelées noires.

Nos parcelles les plus qualitatives ont été préservées grâce à nos équipes, restées les nuits à entretenir des feux de protection. Cela nous a permis de sauver 50% de notre récolte.

Les semaines suivant la gelée ont été décisives dans la réussite du millésime. Nous avons porté un soin particulier à éliminer chaque bourgeon gelé, afin de favoriser la reprise de la végétation.

Les mois de mai et juin ont bénéficié de conditions climatiques très favorables au développement de la fleur, le travail de la vigne a été particulièrement méticuleux afin d'atténuer les stigmates de la gelée.

Juillet chaud et sec a très rapidement entraîné une maturité précoce des raisins, renforcée par la chaleur et l'ensoleillement de la seconde moitié du mois d'août.

Une période humide d'une dizaine de jours début septembre favorise le développement du botrytis sur l'ensemble des parcelles. Un champignon très qualitatif est constaté sur nos meilleures parcelles, préservées du gel.

**Vendanges**

Nous débutons nos vendanges avec un premier passage, dès le 21 septembre, sous un grand soleil. Les deux premières tries se succèdent entre le 21 et le 29 septembre avec des potentiels d'alcool importants, se situant autour de 22%, ce qui est particulièrement encourageant.

Un épisode pluvieux les 1<sup>er</sup> et 2 octobre perturbe la troisième trie mais le 10 octobre, le beau temps revenant, nous pouvons démarrer notre quatrième puis cinquième passage au cours desquels nous récoltons des lots de très grande qualité. Nos vendanges se terminent avec des potentiels très importants, supérieurs à 23% potentiels d'alcool.

<i>Dates de vendanges :</i>	21 septembre au 18 octobre 2017
<i>Nombre de passages :</i>	6 dont 5 tries successives et manuelles (5 de récolte et un de nettoyage)
<i>Nombre de jours de vendanges :</i>	17
<i>Encépagement :</i>	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
<i>Fermentation :</i>	en barriques (50% de barriques neuves)
<i>Elevage :</i>	18 mois en barriques de chêne 100% français
<i>Mise en bouteilles :</i>	Juin 2019

**Commentaires de dégustation**

Robe claire et pâle.

Le nez, d'une grande complexité, offre des notes d'agrumes (citron vert, citron confit), de gingembre, et d'abricot, mais également de fleurs blanches.

En bouche, l'attaque est d'une belle vivacité avec une remarquable fraîcheur aromatique. Le caractère croquant et gourmand est souligné par les agrumes et l'essence d'orange.

Le milieu de bouche est plein, et garde une agréable onctuosité.

L'ensemble offre un bel équilibre.

La fraîcheur allonge le vin. La finale est longue.