

CHATEAU COUTET MILLÉSIME 2022

CLIMATOLOGIE

Après un hiver froid, notamment en janvier avec 17 jours de températures négatives, le début du printemps est doux mais un épisode de gel tardif se déroule du 3 au 5 avril pendant le débourrement de la vigne, heureusement sans impact sur la future récolte.

L'année 2022 est particulièrement chaude et sèche et dès le début de la période de croissance de la vigne. Deux épisodes pluvieux les 7 et 20 avril permettent à la plante une alimentation en eau suffisante pour se développer sans stress hydrique trop important.

Le reste de la saison enregistre 72 mm de pluie jusqu'aux vendanges, ce qui fait de 2022 un des millésimes les plus secs jamais enregistrés. Les températures sont également très élevées, avec une succession de vagues de chaleur et, durant 34 jours, des températures supérieures à 32°C, voire dépassant même les 40°C.

Dans ces conditions chaudes et sèches, les vieilles vignes se comportent remarquablement bien, mais les raisins sont de petite taille. Le *Botrytis* peine à s'installer malgré les pluies du début du mois de septembre les brouillards étant inexistantes.

Les précipitations significatives (28 mm) de la dernière semaine du mois, permettent le développement du *Botrytis* qui sera accéléré par la pluie du 11 octobre.

Vendanges :

La première trie a lieu les 26 et 27 septembre, il s'agit du pourri d'été avec peu de passerillage. Pour la deuxième trie du 6 octobre les raisins ont peu évolué. Cela permet de récolter des lots intéressants pour leur fraîcheur.

La botrytisation arrive enfin avec la pluie de fin septembre, couplée à un vent chaud à partir du 13 octobre. Ces conditions idéales permettent de vendanger les 15, 18 et 19 octobre des raisins avec des degrés élevés, gage d'un très haut niveau qualitatif.

A partir du 22 octobre, l'équipe de vendangeurs est renforcée afin de ramasser très rapidement le raisin dont la concentration en sucres évolue très rapidement.

Les vendanges 2022 se terminent le 28 octobre.
Tous les lots de la quatrième trie forment l'épine dorsale de l'assemblage du Grand Vin.

VENDANGES

Du 26 septembre au 28 octobre

ASSEMBLAGE

- 94 % Sémillon
- 5 % Sauvignon Blanc
- 1 % Muscadelle

NOTES DE DEGUSTATION

Le nez est marqué par des arômes confits de coing et figue, des notes grillées et vanillées, mais aussi plus fraîches, comme le gingembre, le citron confit, et le lemon curd.

En bouche, le vin a immédiatement une attaque très puissante d'une remarquable complexité. La fraîcheur vient contrebalancer la puissance et le gras de ce vin d'un grand équilibre.

