

MILLÉSIME 2024

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.

Vendanges :

La première trie se déroule entre le 19 et le 29 septembre ; elle est entrecoupée d'épisodes pluvieux. Les premiers lots présentent un titre alcoométrique volumique potentiel de 22 % et rentrent dans l'assemblage du Coutet 2024. Les deuxièmes et troisièmes tries ont lieu entre le 1er et le 5 octobre et bénéficient d'une accalmie météo donnant à nouveau des raisins concentrés en sucres. Pour les quatrièmes et cinquièmes tries, entre le 10 et le 16 octobre les conditions climatiques sont clémentes et permettent de récolter les meilleurs lots qui constitueront le cœur de l'assemblage de Château Coutet 2024, les degrés alcooliques potentiels se situent autour de 21,5 % et le Botrytis est de qualité. Les vendanges se terminent par une sixième trie le 22 octobre.



VIGNOBLE

Surface de production	42 ha
Age moyen	50 ans
Type de sols	Argilo-calcaire

ÉLEVAGE

Barriques neuves	25 %
Durée d'élevages	18 mois

CYCLE VÉGÉTATIF

DÉBOURREMENT

Du 21 au 27 mars

FLORAISON

Du 28 mai au 10 juin

VÉRAISON

Du 8 au 12 août

VENDANGES

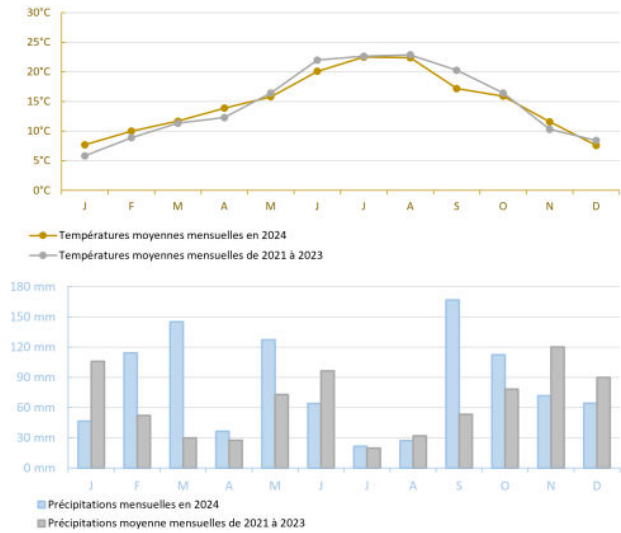
Du 19 septembre au 22 octobre

ASSEMBLAGE

Sémillon	98,9 %
Sauvignon Blanc	1 %
Muscadelle	0,1 %

DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,1 %
pH	3,61
Sucre résiduel	132,3 g



NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin dévoile des arômes de poire, d'agrumes et des notes rôties de Botrytis. Tendru et frais, il révèle une énergie et une vivacité caractéristiques des terroirs de Barsac. L'élégante amertume et la belle fraîcheur équilibrent parfaitement la sucrosité de ce millésime 2024. La finale se prolonge par de belles notes de citrons confits