



Cuvée Madame de Château Coutet

2009

HISTORIQUE

Madame Rolland-Guy, propriétaire de Château Coutet dans les années 1922 - 1977, est à l'origine de la Cuvée Madame. Les vignerons avaient pris l'habitude de lui offrir une journée de travail au cours de laquelle ils récoltaient les raisins les plus "rôtis" et obtenaient ainsi un vin liquoreux d'une richesse incomparable.

La famille Baly fait perdurer cette tradition les très belles années. Ainsi les millésimes 1981, 1986, 1988, 1989, 1990, 1995, 1997, 2001, 2003 et 2009 ont produit cette superbe crème de tête, après 1943, 1947, 1959, 1971 et 1975. (*Crème de tête: meilleur lot dans la production d'un vin liquoreux).

REPERES VITICOLES

Les vignes utilisées pour produire la Cuvée Madame ont un âge moyen de 55 ans ; il s'agit des deux plus vieilles parcelles de Château Coutet.

REPERES ŒNOLOGIQUES

Au vignoble, le ramassage est réalisé grain par grain. Un tri complémentaire est effectué à l'arrivée au cuvier, par le maître de chai, il vérifie et élimine les baies abîmées. Les moûts sont très riches, titrant de 24 à 26 degrés d'alcool potentiel. Une seule pressée, permet d'obtenir un jus clair et limpide. La fermentation alcoolique est réalisée en barriques neuves ; la grande richesse en sucre contraint les levures à travailler lentement et à développer les arômes qui contribueront à la complexité du vin. La cuvée est élevée en barriques durant 32 mois avant sa mise en bouteilles.

CLIMATOLOGIE

L'année 2009 fut caractérisée par des conditions climatiques plus chaudes et plus sèches que la moyenne. Un mois d'août particulièrement ensoleillé suivi d'un été indien favorisèrent une maturation exceptionnelle. Le 18 septembre, l'arrivée de précipitations marqua le début de la botrytisation sur des raisins très mûrs. C'est en général la marque de fabrique d'un grand millésime. Six passages pendant les vendanges permirent de rentrer une récolte parfaite qui nous donna l'opportunité d'exprimer notre personnalité. 2009 est un millésime de style.

ASSEMBLAGE	100 % Sémillon
FERMENTATION	En barriques
ELEVAGE	3 ans en barriques 100 % chêne français

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe : la couleur est ambrée avec des reflets jaune citron.

Le nez : Avant agitation, les arômes sont fruités, on perçoit la mangue, le coing et l'abricot mais également florales avec le tilleul ou l'acacia
Une fois agité le vin révèle une autre palette aromatique avec des notes plus épicées, comme la cannelle, les amandes grillées, le spéculoos ou encore le pain d'épice

En bouche : L'évolution en bouche est surprenante, on démarre avec une fraîcheur intense qui nous étonne, vient ensuite le milieu de bouche et la liqueur très importante qui donne à ce vin une puissance phénoménale, enfin en fin de bouche la vivacité reprend le dessus grâce à une légère amertume et des notes de citron vert et de mangue.

Une cuvée Madame particulièrement équilibrée.