

MILLESIME 2023

CLIMATOLOGIE

L'hiver connaît une grande douceur, encore plus marquée que l'an passé, malgré un mois de février plus froid. La taille tardive permet de retarder partiellement la reprise du cycle de développement de la vigne, dont le débourrement a lieu entre le 31 mars et le 3 avril. Durant la période de croissance de la plante, la pluviométrie est inférieure de 10 % par rapport à la moyenne des 30 dernières années, le déficit atteignant 25 % si le mois de juin n'est pas pris en compte. En effet, ce dernier affiche un excédent de précipitation de 60 % par rapport à la normale et impacte fortement la moyenne. Parallèlement, l'année 2023 est caractérisée par des températures supérieures de 1,5 ° C par rapport aux moyennes tricennales, avec un mois de juin particulièrement chaud affichant + 3 ° C par rapport à la normale. La période estivale totalise 21 jours avec des températures supérieures à 32 ° C, contre 34 jours durant l'été 2022. Cette diminution d'épisodes de fortes chaleurs permet de préserver l'acidité des raisins. Le phénomène de botrytisation démarre seulement durant la semaine du 15 septembre, grâce aux précipitations importantes apportant un cumul de 60 mm d'eau ; les pluies du début du mois n'étant pas suffisantes dans un contexte d'absence de brouillard, pour initier le processus. La pourriture noble se développe ensuite rapidement durant les 15 jours suivants à la faveur des températures dépassant les 30 ° C.

Lors de la première (20 septembre) et de la deuxième (25 au 27 septembre) tries, les raisins passerillés exposés au soleil couchant et quelques raisins avec de la pourriture noble d'été, sont vendangés. Les lots issus de ces tries représentent un volume de 85 hl avec un titre alcoométrique volumique potentiel voisin de 21%. Ils entreront principalement dans l'assemblage de la Chartreuse de Coutet, apportant leur vivacité et leur caractère exotique. La troisième trie démarre le 2 octobre, accompagnée de records de chaleur pour la saison (33° C). Le Botrytis est bien présent et qualitatif. Il se développe très rapidement accélérant le rythme de récolte et nécessitant la mobilisation des équipes durant toute la semaine et le week-end. Les raisins vendangés affichent des degrés alcooliques potentiels compris entre 22,7 et 24,7 %. Ces lots constitueront le cœur de l'assemblage de Château Coutet 2023. Les vendanges se terminent les 10 et 11 octobre avec le ramassage des deniers raisins restant sur pieds. Les degrés alcooliques potentiels sont toujours très hauts de l'ordre de 23 à 24 %. Les lots obtenus sont complexes et intéressants pour finaliser l'assemblage.



VIGNOBLE

Surface en production	43 ha
Age moyen	52 ans
Type de sols	Argilo-calcaire

ELEVAGE

Barriques neuves	20 %
Durée d'élevage	18 mois

CYCLE VEGETATIF

DEBOUREMENT	
Sémillon	31 mars
Sauvignon Blanc	3 avril
Muscadelle	3 avril

FLORAISON

Du 25 au 31 mai

VERAISON

Du 21 juillet au 6 août

VENDANGES

Du 20 septembre au 11 octobre

ASSEMBLAGE

Sémillon	95 %
Sauvignon Blanc	4 %
Muscadelle	1 %

DONNEES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,5 %
pH	3,66

NOTES DE DEGUSTATION

Le vin dévoile des arômes de fleurs de vigne, de pierre à fusil et des notes rôties de Botrytis, soulignées par une touche de figue sèche. Ample et complexe, il se révèle généreux et présente une élégante amertume et une belle fraîcheur équilibrant parfaitement la sucrosité. Il se prolonge délicatement sur des notes de fleurs blanches.