



CHATEAU COUTET
1^{er} GRAND CRU CLASSÉ en 1855
BARSAC

MILLÉSIME 2025

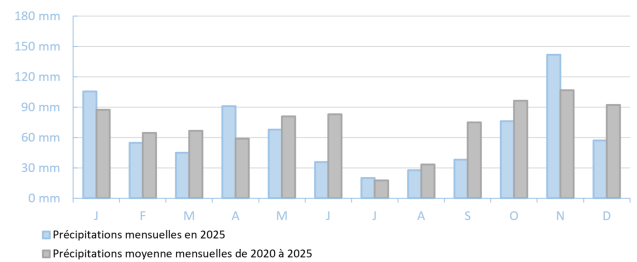
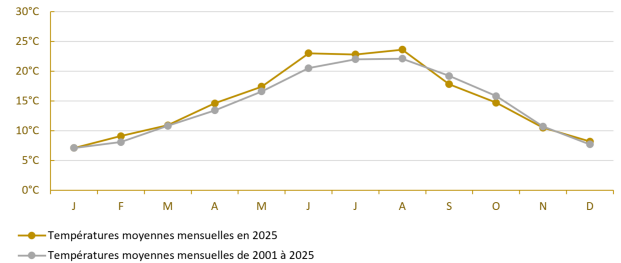
CLIMATOLOGIE

Après un hiver proche des normales des dernières années, tant au niveau des températures que des précipitations, le débourrement se déroule dans de bonnes conditions, du 1^{er} au 7 avril. Ce mois d'avril est marqué par une pluviométrie significative qui favorise le développement végétatif de la vigne.

De mai à octobre, la saison se révèle sèche, avec un cumul de pluies de près de 100 mm inférieur à la normale. Ce déficit de précipitations entraîne la formation de baies de petite taille, très concentrées en sucres.

L'été, chaud sans être caniculaire, enregistre 42 jours au-delà de 32 °C, soit un niveau presque équivalent à celui de 2022, année la plus chaude jamais observée. Les nuits restent néanmoins fraîches, permettant à la vigne de limiter son stress hydrique et de préserver les arômes et l'acidité dans les baies. Ces écarts entre les températures diurnes et nocturnes permettent d'atteindre une maturation optimale des raisins plus précoce.

La pourriture noble nécessite l'apparition de brouillards matinaux pour se développer ; ils font leur apparition à compter de la deuxième semaine de septembre. Une première trie est effectuée le 17 septembre, avec un mélange de baies passerillées et botrytisées. Dès le 24 septembre, une seconde trie est réalisée, puis suivent les trois dernières tries du millésime 2025, avec un développement homogène du Botrytis sur l'ensemble des grappes.



VIGNOBLE

Surface de production	43 ha
Age moyen	53 ans
Type de sols	Argilo-calcaire

ÉLEVAGE

Barriques neuves	25 %
Durée d'élevages	18 mois

CYCLE VÉGÉTATIF

DÉBOURREMENT
3 avril

FLORAISON
Du 26 mai au 2 juin

VÉRAISON
Du 26 juillet au 14 août

VENDANGES
Du 17 septembre au 14 octobre

ASSEMBLAGE

Sémillon	97 %
Sauvignon Blanc	2 %
Muscadelle	1 %

DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,5 %
pH	3,78
Sucre résiduel	155 g

NOTES DE DÉGUSTATION

Un bouquet intense marqué par les notes classiques de la pourriture noble se révèle dès les premiers instants, avec des arômes fruités de coing frais et d'abricot mûr, soulignés par une touche de mangue confite. La fraîcheur en bouche, signature des terroirs de Barsac, est instantanément et harmonieusement équilibrée par la densité et la rondeur qui révèle une belle amplitude. Cette puissance et cette justesse racée sont caractéristiques des millésimes solaires. Se révèlent ensuite des notes de pâte de coing et de noisette grillée qui s'atténuent au profit d'une délicate minéralité apportant une belle tension en fin de bouche qui se prolonge longuement.