

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Le millésime 2019 à Couhins

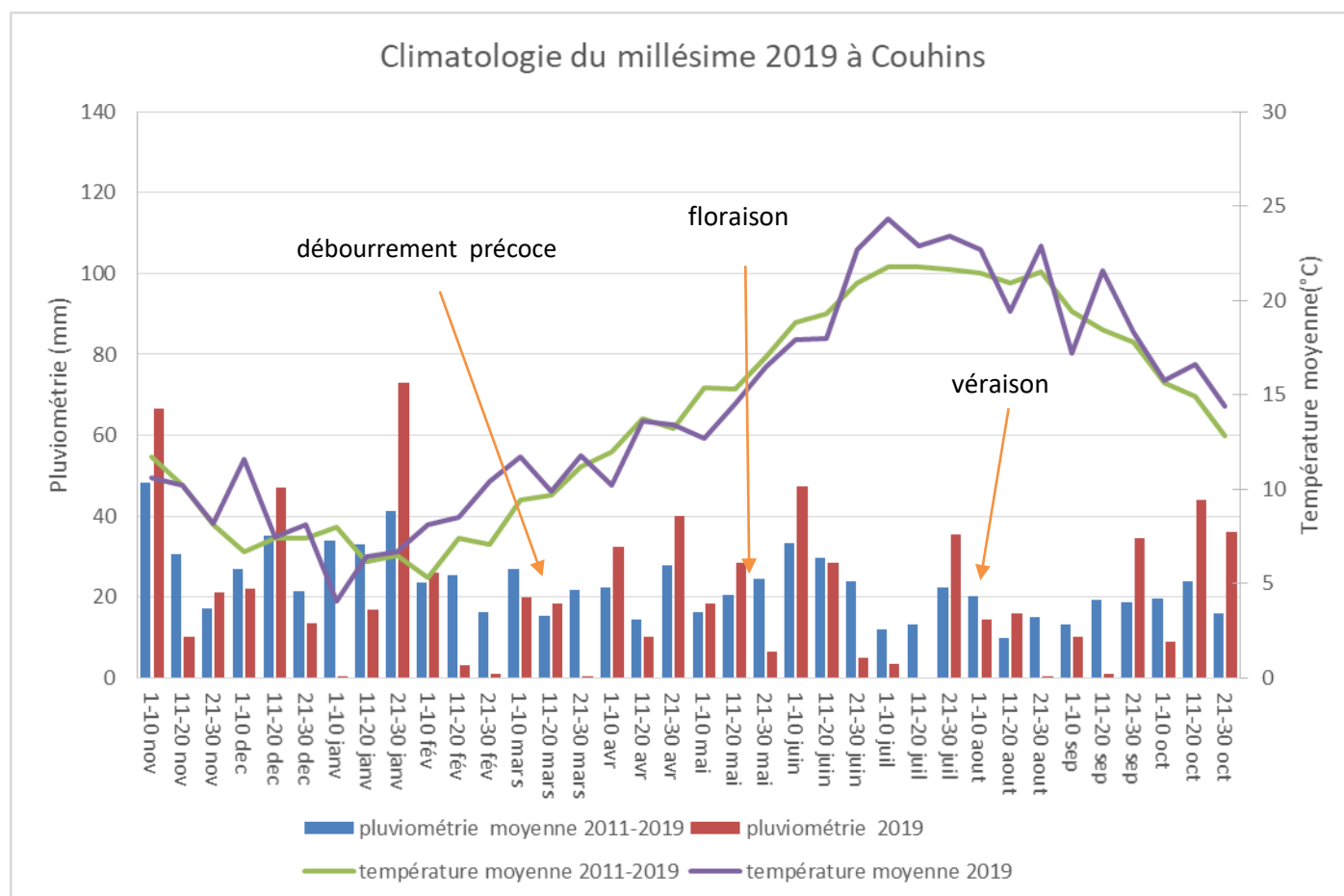
Conscients de l'immense potentiel de nos terroirs, nous suivons avec passion et humilité le chemin qui nous conduit vers notre objectif : produire de grands vins dans la recherche d'un équilibre naturel entre la vigne et son environnement où l'Homme occupe une place importante. Notre ambition de viticulture durable s'appuie à la fois sur les technologies de la viticulture de précision et sur le sens de l'observation de tous les membres de notre équipe à la vigne et au chai.

Terroirs

A Couhins, nos terroirs nous apportent trois atouts essentiels :

- Les cailloux caractéristiques des graves, polis par la puissance des flots de l'ancêtre de notre Garonne actuelle, restituent à la vigne et aux raisins la chaleur du soleil
- L'argile joue un rôle essentiel dans la régulation de l'alimentation hydrique tout au long de son cycle et particulièrement pendant la maturation des raisins, de l'été jusqu'à la récolte.
- Les pentes naturelles de la croupe de graves, royaume du Cabernet Sauvignon, et du coteau argilo-calcaire où le Sauvignon Blanc exprime tout son potentiel, assurent une évacuation naturelle des pluies excédentaires

Le climat de 2019



Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Nous avons connu un hiver 2018-2019 doux, bien différent du précédent. Il a été plus sec que la moyenne de ces dix dernières années (-15%) avec 300 mm entre le 1^{er} novembre et le 28 février contre 353 mm en moyenne sur cette même période. Si la première décade de janvier s'avère plus froide que la moyenne, les températures remontent en flèche en février pour dépasser de 3°C la moyenne décennale ! Le cumul modéré des précipitations hivernales associé à ces températures anormalement douces de février favorise un réchauffement rapide des sols et donc la précocité et la qualité du débourrement. Après l'été et l'automne 2018 très secs, le rechargement de la réserve en eau est complet sur les sols graveleux mais partiel sur les sols argileux, ce qui entrainera par la suite des conditions de stress modéré très qualitatif sur ces terroirs.

Le débourrement en 2019 commence pour les Merlots de la croupe de graves autour du 10 mars avec une avance de 17 j par rapport à la moyenne décennale pour se terminer sur la totalité des cépages vers le 25 mars dans une période sans pluie et douce. Ensuite avril et mai seront plus frais que la moyenne (1°C en moins), mais sans risque de gel en cette période critique, ce qui limitera bien la virulence du mildiou. Ces températures printanières fraîches freinent aussi la croissance de la vigne jusqu'à la disparition de l'avance observée au débourrement

La floraison commence le 24 mai sur les Merlots de la croupe de graves, soit dans la moyenne décennale. A Couhins, en 2019 la floraison se fait donc dans d'excellentes conditions dans une décade peu pluvieuse et douce favorable à la nouaison.

Après une première décade de juin très arrosée, l'été s'installe avec un temps sec et chaud, ponctué de 2 épisodes caniculaires les 26 et 27 juin puis entre le 22 et le 25 juillet.

L'accroissement du déficit hydrique climatique en juillet s'accompagne comme en 2018 de la mise en place de contraintes hydriques modérées à la véraison, ce qui s'avère très favorable qualitativement, d'autant plus que les températures moyennes et maximales très élevées entre la fermeture de la grappe et la fin de la véraison permettent une dégradation précoce des arômes végétaux en stimulant en même temps une synthèse précoce de polyphénols.

La véraison commencée le 22/07 avance rapidement pour se situer dans la moyenne décennale. La mi-véraison, très groupée cette année, est atteinte le 03/08 sur les Sauvignon, puis le 05/08 sur les Merlots, le 09/08 sur le Cabernet Sauvignon, le 14 août pour le Cabernet Franc et enfin le 18 août pour le Petit Verdot. Comme en 2000, 2009, 2016 et 2018, les températures chaudes avec de fortes amplitudes jour/nuit offrent de très bonnes conditions de maturation en août et en septembre et même jusqu'en octobre, favorisant le développement de la palette aromatique des raisins avec un potentiel anthocyanique et polyphénolique particulièrement important.

Le corollaire de ces températures élevées dans un contexte hydrique contraignant est la progression rapide de la richesse en sucres. Dans ces conditions de maturation chaudes, les acidités totales et les teneurs en acide malique sont presque aussi basses qu'en 2016 et 2018.

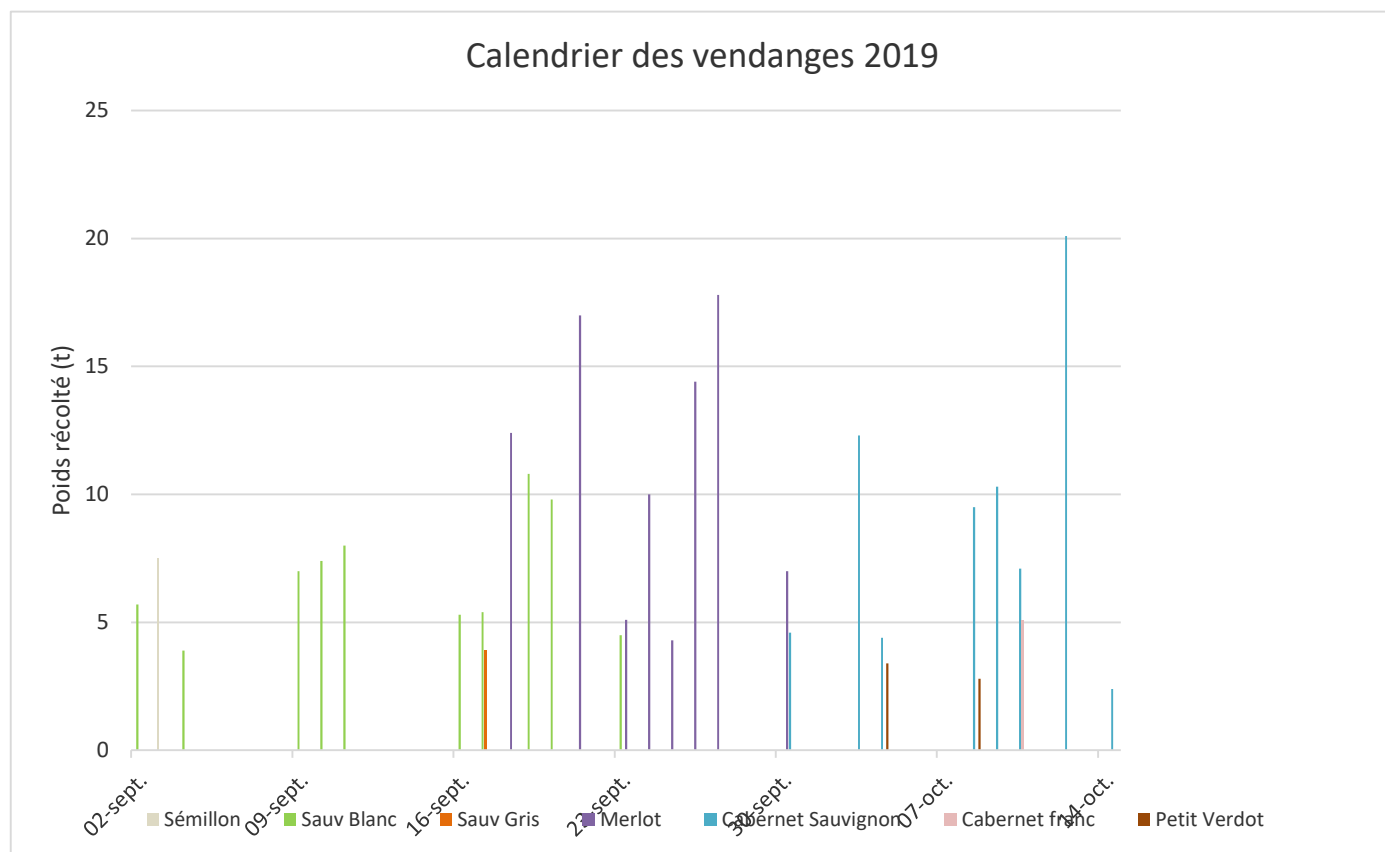
Les conditions météo de septembre et octobre ont été particulièrement favorables à la fin de maturation des cabernets sauvignons et aux vieux merlots des graves ou des moins âgés sur sols argilo calcaires. L'abaissement durable des températures à partir du 21 septembre aura préservé la richesse aromatique des raisins.

Sur nos terroirs argileux et calcaires les Sauvignon n'ont pas souffert des températures élevées ni de la contrainte hydrique estivale. Au contraire ces conditions climatiques nous ont permis de pousser la maturité plus loin dans le temps tout en conservant la fraîcheur caractéristique de Couhins.

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Les vendanges : 9 ha pour le Blanc et 20 ha pour le Rouge



Nous cherchons à récolter au meilleur moment les raisins. A cet égard les technologies de la viticulture de précision nous apportent une aide précieuse en fournissant des cartes découpant les parcelles en fonction des caractéristiques qui déterminent la qualité des raisins puis des vins. Le greenseeker fournit des cartes de vigueur de la vigne que l'on croise avec les informations sur le fonctionnement du terroir, obtenues à partir de la mesure de la résistivité du sol et de la carte pédologique. Nous obtenons ainsi des lots de raisins aux caractéristiques proches, vinifiés de façon spécifique.

Rendements 2019 : 49 hl/ha en blanc et 50 hl/ha en rouge (50 hl/ha pour le Merlot et le Cabernet Sauvignon, 36 hl/ha pour le Cabernet Franc et 40 hl/ha pour le Petit Verdot).

Du raisin à la bouteille

Les raisins récoltés à la main sont déposés dans des caquettes de 10 kg puis transportés au cuvier où ils sont triés d'abord visuellement puis, pour les rouges, par la technique de la densimétrie en fonction de leur richesse en éléments qui déterminent la qualité des vins et les choix de vinification les plus adaptés. Nous avons ainsi vinifié 25 lots en rouge et 20 lots en blanc.

Vinification des blancs : Pressurage en grappes entières à l'abri de l'oxygène (presseur pneumatique inerté en continu à l'azote) pour préserver le potentiel aromatique et la qualité des baies, débourbage léger puis

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

fermentation et élevage de 10 mois sur lies avec bâtonnage en barriques de 225 l à 500 l. L'utilisation de contenants de plus grande taille permet de maîtriser l'intégration des notes boisées des barriques neuves.

Vinification des rouges : remplissage des cuves par gravité puis fermentation à moins de 28 °C avec pigeages manuels et/ou remontages raisonnés. Les durées de macération sont adaptées aux caractéristiques des raisins de chaque lot, variant en 2019 de 12 à 29 jours. Ensuite l'élevage en barriques dure 12 mois.

Assemblages et analyses :

	Sauv. Blanc	Sauv. Gris	Sémillon	Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet Franc	Petit Verdot	barriques neuves	TAV/pH
Château Couhins Blanc 2019	93 %	7 %		-	-	-	-	15 %	14 %vol. / 3,13
Château Couhins Rouge 2019	-	-		38 %	54 %	3 %	5 %	33 %	14 %vol. / 3,62
Dame de Couhins Blanc 2019	100 %								14,5%Vol. / 3,22
Dame de Couhins Rouge 2019				32 %	68 %				14 %vol. / 3,67
Ferrade Blanc 2019	15 %		85 %						13 %vol. / 3.16
Ferrade Rouge 2019				30 %	70 %				14,5%vol. / 3,70

Consultant : Derenoncourt Consulting

Château Couhins Rouge 2019 présente une couleur pourpre dense avec une palette d'arômes de fruits noirs murs, de fumée et des notes florales avec en bouche une très grande densité, des tanins soyeux, et une belle longueur. Ce Couhins rouge 2019 s'inscrit dans la lignée des grands millésimes récents comme 2009, 2010, et 2018...

Château Couhins Blanc 2019, Cru Classé de Graves, s'appuie sur l'expression aromatique du Sauvignon mur, avec des notes fruitées d'agrumes (orange), d'ananas, de pêche et de fruit de la passion mais aussi des notes minérales. En bouche il présente une grande salinité et un bel équilibre entre le volume de l'attaque et une fraîcheur bienvenue, qui porte le vin tout en longueur. Belle réussite dans la lignée des Blancs 2017.

Ce millésime 2019 marque l'entrée officielle de Couhins en conversion à l'Agriculture Biologique. Il nous a permis de trouver un excellent ratio qualité/quantité, comme souvent dans les grands millésimes, avec de la finesse, de la fraîcheur et de la puissance