



CHÂTEAU COUTET
1er Grand Cru Classé en 1855
AOC Barsac

Millésime 2020

Climatologie :

Les conditions météorologiques de cette année ont été difficile à gérer dès le débourrement. En effet, la fin du mois de mars apporte des gelées heureusement maîtrisées par des feux pendant plusieurs nuits. Le printemps est doux et pluvieux, entraînant un développement important de la vigne. En mai, plusieurs orages s'abattent sur le vignoble dont un accompagné de grêle le 8, heureusement sans grave conséquence pour Coutet.

L'été est très sec, avec seulement 6 mm de précipitations entre le 19 juin et le 11 août. Les traditionnels orages du 15 août apportent un peu plus de 40 mm de pluie, ce qui permet de parfaire la maturation du raisin dans d'excellentes conditions.

La sécheresse s'installe jusqu'au vendanges des liquoreux qui débutent le 16 septembre.

Vendanges :

La première trie se situe les 16 et 17 septembre, il s'agit d'un *Botrytis* d'été conséquence des orages du 15 août. Les deuxième et troisième tries s'organisent rapidement, les conditions climatiques devenant défavorables. Les équipes se tiennent prêtes à vendanger dans l'heure, dès qu'une fenêtre météo se dessine. Cette deuxième phase de vendanges a finalement lieu le 23 septembre avant un orage apportant un cumul de précipitations de 38 mm. Puis, la récolte se poursuit les 29 et 30 septembre avant que ne tombe 77 mm de précipitations.

Un nouveau passage est initié, dans un premier temps, les 8 et 9 octobre, mais 140 mm de pluies cumulés depuis la 1ère trie ont une très forte incidence sur les degrés potentiels, ce qui nous incite à patienter à nouveau jusqu'au 12 octobre.

Les vendanges reprennent dans des conditions normales jusqu'au 22 octobre inclus. Il faut cependant composer avec une météo très capricieuse. Les cinquième et sixième tries s'enchaînent et la récolte se termine le 26 octobre.

<i>Dates de vendanges :</i>	Du 16 septembre au 26 octobre
<i>Nombre de passages :</i>	6 tries successives et manuelles
<i>Nombre de jours de vendanges :</i>	19
<i>Assemblage :</i>	95 % Sémillon, 4 % Sauvignon Blanc, 1 % Muscadelle
<i>Fermentation :</i>	En barriques
<i>Elevage :</i>	18 mois en barriques de chêne 100 % français
<i>Mise en bouteilles :</i>	Juin 2022

Commentaires de dégustation :

2020 est un millésime extrêmement fin. Les premières dégustations de Coutet font apparaître un vin particulièrement frais, marqué par des notes florales de muguet et de fleurs de pamplemousse. La vivacité en bouche est typique des terroirs de Château Coutet à Barsac.