

Château Coutet - Barsac 1er Grand Cru classé - 2003



Le vignoble du Château Coutet, propriété depuis 1977 de la famille Baly, est situé sur le plateau argilo-calcaire de Barsac, au sous-sol de calcaires fissurés dans lesquels les vignes s'enfoncent très profondément, et ces fameux sols rougeâtres, argilo-sableux. Les vignes d'une quarantaine d'années en moyenne font la part belle au Sémillon (à 80%), complété par du sauvignon (18%) et de la muscadelle (2%).

Ce millésime 2003 a bénéficié des conditions exceptionnelles d'ensoleillement durant les mois de juillet et août et de quelques précipitations en fin d'été favorisant la botrytisation des raisins : tout était donc là pour une récolte d'une richesse aromatique exceptionnelle !

Après un élevage de 18 mois en fûts de chêne neufs, ce Barsac s'est révélé parfaitement en ligne avec le style maison : la concentration ne nuit pas à l'expression pure et fine du terroir calcaire. Ici, le fruit (abricot) ne masque jamais les notes de fleurs (glycine, mimosa) et d'agrumes (zeste d'orange). La bouche déploie puissance et persistance, sur le miel, le pain d'épice, les fruits secs ou l'ananas confit. La finale est d'une sapidité incroyable, toujours soutenue par une pointe de fraîcheur très agréable.

Là encore, si ce Barsac fait merveille avec un foie gras poêlé et chutney de mangue, un bleu d'auvergne ou une génoise à l'ananas, il ne faut pas hésiter à le servir avec certains plats de résistance, comme un homard rôti, sauce safranée...

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Coutet - Barsac 1er Grand Cru classé - 2003



Dégustation et accords

Robe : Vieil or dense

Nez : Puissant et aérien. Amande, abricot. Glycine et mimosa. Notes iodées et ferrugineuses. Très élégant!

Bouche : Beaucoup de volume et de matière. Fraîcheur de l'orange. Longue finale sur le pain d'épice, les fruits secs, l'orange confite.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé. Huîtres chaudes. Homard rôti sauce au safran. Roquefort. Génoise à l'ananas.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et au moins jusqu'en 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Barsac

Millésime : 2003

Type : Vin blanc tranquille liquoreux

Cépage : Sémillon (80%), sauvignon (18%), muscadelle (2%)

Culture : Raisonnée