

# Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

## Le millésime 2016 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.

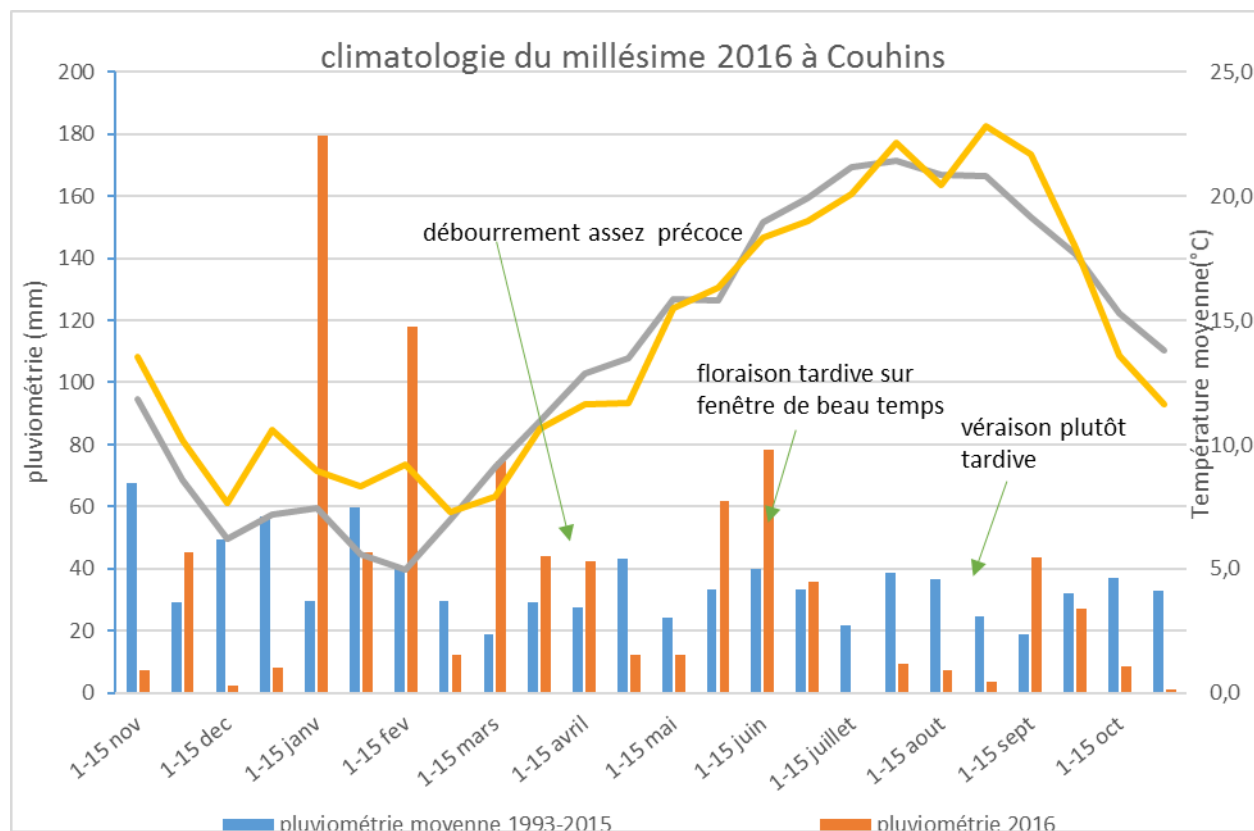
### Terroirs

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 exprime tout son potentiel, assurent une évacuation naturelle des pluies excédentaires

Les surfaces en production en 2016 sont de 7 ha pour le Blanc et 20 ha pour le Rouge

### Le climat de 2016



Inra - Château Couhins – Chemin de La Gravette – BP81 33883 Villenave d'Ornon cedex - France

Tel : +33 (0)5.56.30.77.61 – Fax : +33 (0)5.56.30.70.49 | couhins@bordeaux.inra.fr

Siren : 180 070 039 | Code APE : 731Z | Code TVA : FR 57 180 070 039

# Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

**Le débourrement** en 2016 commence autour du 25 mars avec près d'une semaine d'avance par rapport à la moyenne. Ce débourrement plutôt précoce fait suite à un hiver exceptionnellement doux (températures moyennes supérieures de 2°C à la moyenne hivernale depuis 2000) et très pluvieux (430 mm de précipitations enregistrées sur la station de Couhins entre le 1<sup>er</sup> janvier et le 15 mars contre 179 mm en moyenne sur cette période). Ces conditions hivernales extrêmement humides se prolongent au printemps mais dans un contexte thermique frais. **Les précipitations très importantes en mai et juin sont à l'origine d'une pression du mildiou parfois difficile à maîtriser sur les terroirs les plus argileux et moins pentus.**

**La floraison commence tardivement** à partir du 30 mai pour quelques ceps des parcelles les plus précoces (croupe de graves). Alors que l'on ne bénéficie que de 10 jours sans pluie du 21 mai au 19 juin, **la pleine floraison, homogène et groupée**, est atteinte sur la majorité des parcelles autour du 4 juin à l'occasion d'une miraculeuse fenêtre de cinq jours de franc beau temps. **C'est à partir du 20 juin que le millésime change radicalement de profil. Les températures estivales sont élevées**, particulièrement pendant la deuxième quinzaine d'août (parmi les plus chaudes depuis 2000). **Entre le 20 juin et le 12 septembre seulement 41 mm de cumul de précipitations** sont enregistrés. **Le déficit hydrique climatique estival se creuse pour atteindre début septembre des valeurs record comparables à celles des millésimes 2005 et 2010.**

**La véraison conserve l'homogénéité observée à la floraison.** La mi-véraison est atteinte le 08 aout pour le Merlot et le Sauvignon, le 10 aout pour le Cabernet Sauvignon, le 15 aout pour le Cabernet Franc et le 21 aout pour le Petit Verdot. En cours de maturation, on observe sur les jeunes vignes de la croupe de graves quelques ceps montrant des signes de forts stress hydriques associés. Mais ces situations sont heureusement très minoritaires et la très grande majorité des parcelles bénéficient de contraintes hydriques particulièrement favorables à la maturation des pépins et des tanins de pellicules, que l'on ne rencontre que lors des plus grands millésimes. Ces conditions estivales chaudes et sèches ont permis une dégradation rapide de l'acide malique tout en maintenant des pH assez bas. **Le premier et le seul épisode pluvieux significatif de l'été a lieu le 13 septembre (43,5 mm), il permet de relancer le processus de maturation des rouges sans engendrer de dégradation sanitaire.** Ensuite la maturation des rouges se poursuit dans des conditions diurnes estivales et de fortes amplitudes thermiques particulièrement favorables à l'accumulation des anthocyanes et à la richesse aromatique. Il ne pleuvra qu'une seule fois (24 mm le 30 septembre) jusqu'à la fin des vendanges le 20 octobre.

## La Vigne tout au long de son cycle de développement

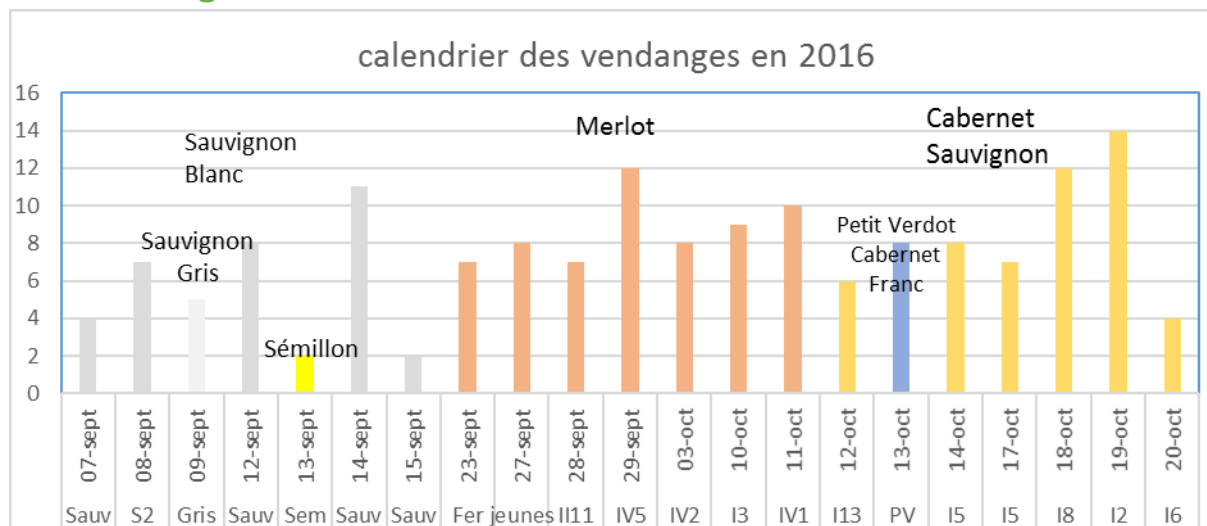
La climatologie pluvieuse du printemps a bien compliqué le travail du vigneron. A cet égard nous avons dû être très vigilants et réactifs sur 2 points essentiels :

- Adapter la gestion de l'entretien des sols à la pluviométrie en laissant un couvert végétal se développer entre les rangs au printemps puis en travaillant les sols rapidement en début d'été avant que la sécheresse ne s'installe.
- Ajuster la surface foliaire aux conditions météorologiques en aérant la zone des grappes par suppression de feuilles à la nouaison du côté du soleil levant pour diminuer autant que possible l'hygrométrie autour des grappes

# Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

## Les vendanges



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 des composés qui déterminent la qualité des raisins puis des vins. La technologie du greensecker 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 en cuves séparées.

**Rendements 216** : 40 hl/ha en blanc et 42 hl/ha en rouge (40 hl/ha pour le Merlot, 45 hl/ha pour le Cabernet Sauvignon, 48 hl/ha pour le Cabernet Franc et 37 hl/ha pour le Petit Verdot).

## Du raisin à la bouteille

Les raisins récoltés à la main sont déposés dans des cagettes de 10 kg puis transportés au cuvier où ils sont triés d'abord visuellement puis, pour les rouges, par la technique de la densimétrie du Tribaie 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 20 lots en rouge et 18 lots en blanc.

Vinification des blancs : Pressurage en grappes entières à l'abri de l'oxygène (pressoir pneumatique inertisé sous azote) pour préserver le potentiel aromatique, macération pelliculaire sur certains lots, débouillage léger puis fermentation et élevage de 10 mois sur lies avec bâtonnage en petites cuves ou en barriques de 225 l à 500 l.

Vinification des rouges : remplissage des cuves par gravité puis fermentation à moins de 28 °C avec pigeages manuels et remontages raisonnés. Elevage en barriques pendant 12 mois.

# Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

## Assemblages :

	Sauv. Blanc	Sauv. Gris	Cab. Sauv.	Merlot	Cab.Franc	Petit Verdot	% barriques neuves
Château Couhins Blanc 2016	93 %	7 %	-	-	-	-	10 %
Château Couhins Rouge 2016	-	-	40 %	50 %	5 %	5%	35 %

## Analyses :

	TAV (%Vol.)	pH	Durée de cuvaison (j)
Cabernet Sauvignon	13,5	3,5 - 3,6	26
Merlot	14,5	3,4 – 3,6	23 à 32
Petit Verdot	14,2	3,60	29
Cabernet Franc	14	3,65	26
Sauvignon Blanc	12,8 - 14,5	3,20	-
Sauvignon Gris	13	3,20	-

**Château Couhins Rouge** s'annonce très coloré avec une palette d'arômes dominés par les fruits noirs avec en bouche des tanins soyeux, de la fraîcheur et une belle longueur.

**Château Couhins Blanc**, Cru Classé de Graves, s'appuie sur l'expression aromatique du Sauvignon mur, avec des notes de pêches, de poire et de fruit de la passion. En bouche il présente un bel équilibre entre la rondeur, le volume de l'attaque et une fraîcheur bienvenue qui porte le vin en longueur.

**Le millésime 2016 devrait ainsi s'inscrire parmi les grands millésimes des vingt dernières années.**

