

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Le millésime 2017 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.

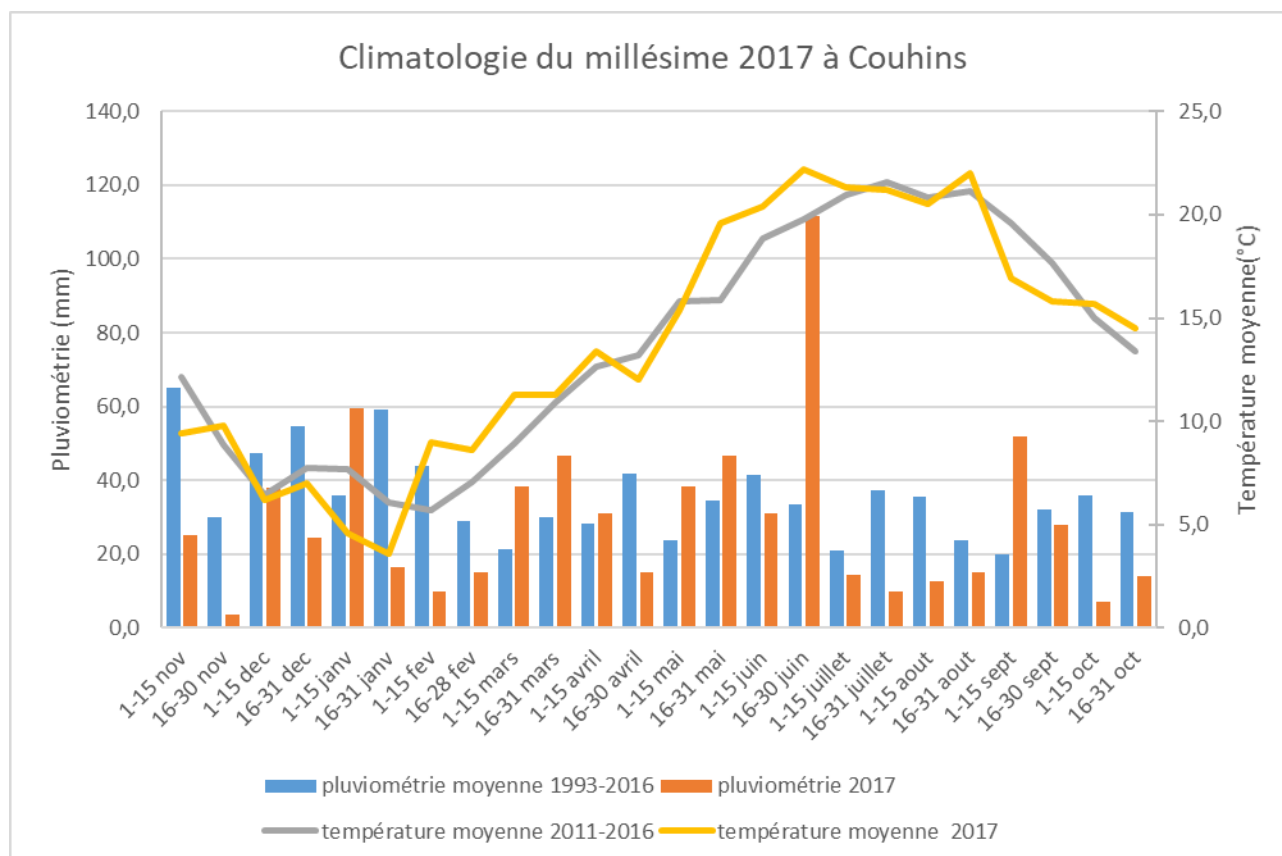
Terroirs

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

Les surfaces en production en 2017 sont de 7,5 ha pour le Blanc et 21 ha pour le Rouge

Le climat de 2017



Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Si tout l'hiver a été sec (192 mm de précipitations enregistrées sur la station de Couhins entre le 1^{er} novembre et le 28 février contre 365 mm en moyenne sur cette même période), il a d'abord commencé plus froid que la moyenne en décembre et janvier (températures moyennes inférieures de 2°C à la moyenne hivernale depuis 2010) pour devenir bien plus chaud que la moyenne en février et mars. Après le très fort déficit hydrique de l'été 2016, ces conditions sèches hivernales n'ont pas permis un rechargement en eau complet des sols les plus argileux. Cette situation a été à l'origine de contraintes hydriques inhabituelles sur ces sols d'habitude peu séchant.

Le débourrement en 2017 commence autour du 25 mars avec une légère avance par rapport à la moyenne décennale. Le débourrement se poursuit dans des conditions thermiques très douces au cours des deux premières décades d'avril. Cette douceur dans un contexte de sols suffisamment ré humectés mais non engorgés permet un débourrement régulier et homogène et une première phase de croissance rapide.

La vigne profite de cette douceur et des pluies de mars, pour engager un développement végétatif soutenu. Hélas, les températures d'avril chutent pour finalement atteindre **-0,8°C sous abris** le 27 avril à 5h, entraînant des dégâts de gel importants sur les terroirs plus sableux situés dans un couloir moins abrité. Heureusement pour nous, la croupe de Graves où sont plantés nos Cabernet Sauvignon et le coteau argilo-calcaire dédié aux blancs sont relativement épargnés. Si les parcelles gelées mettront un mois pour repartir, le reste du vignoble continue sa croissance grâce à un mois de mai plus chaud que la moyenne.

La floraison commence tôt puisque nous pouvons observer les premières fleurs le 17 mai sur la croupe de graves. Ainsi 2017, s'annonce pour nous comme une année à floraison précoce, juste derrière 2011, 2007 et 2003. Les mois de mai et juin, plus chauds que la moyenne, offrent de belles fenêtres sans pluie pour avoir une floraison et une nouaison rapides et homogènes sur les parcelles non gelées, comparable à 2005. Ainsi, l'essentiel de la floraison de tous les cépages se déroule sur une semaine sans aucune pluie entre le 21 et le 27 mai.

Le cumul des précipitations hivernales et printanières de 2017 est le plus faible depuis 2000. Dans ce contexte, des contraintes hydriques sont déjà mesurées au 20 juin avant fermeture de la grappe et cette situation est d'autant plus remarquable que les sols argileux normalement les plus tardifs à imposer des contraintes hydriques à la vigne sont alors très proches des graves et parfois même plus contraints. Cette situation atypique et particulièrement qualitative pour ces sols à texture fine est à mettre principalement en relation avec leur rechargement hydrique hivernal incomplet après l'été 2016 et l'hiver 2017 très secs.

Cette restriction hydrique précoce, avant fermeture de la grappe, est à l'origine de l'épaisseur des pellicules et de leur richesse phénolique.

Aux précipitations très importantes enregistrées lors de la dernière semaine de juin succèdent des mois de juillet et août peu arrosés, situant, pour cette période estivale, 2017 parmi les millésimes les plus secs proches de 2000 ou 2005.

La véraison conserve la précocité et l'homogénéité observée à la floraison. La mi-véraison est d'abord atteinte sur le Sauvignon le 24 juillet, puis le 25 juillet sur les parcelles de Merlot des graves, le 29 juillet sur le Merlot des terroirs argileux, le 30 juillet sur le Cabernet Sauvignon de la croupe de graves, le 02 août pour le Cabernet Franc et enfin le 06 août pour le Petit Verdot. Au final 2017 aura véré tôt, avec 2 semaines d'avance sur 2016, soit un peu comme 2007, mais avec des conditions climatiques de fin de maturation plus favorables.

Les températures de l'été, sont globalement proches, voire inférieures, à la moyenne pluriannuelle à l'exception de quelques journées très chaudes (3 journées en juillet et la dernière décade d'août). Les amplitudes thermiques ne sont importantes cette année qu'au cours de la deuxième quinzaine d'août à un stade favorisant la synthèse des anthocyanes.

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

La contrainte hydrique précoce début juin, et les quelques après-midi très chauds de fin août en conditions hydriques stressantes garantissent l'absence de notes végétales dans les raisins.

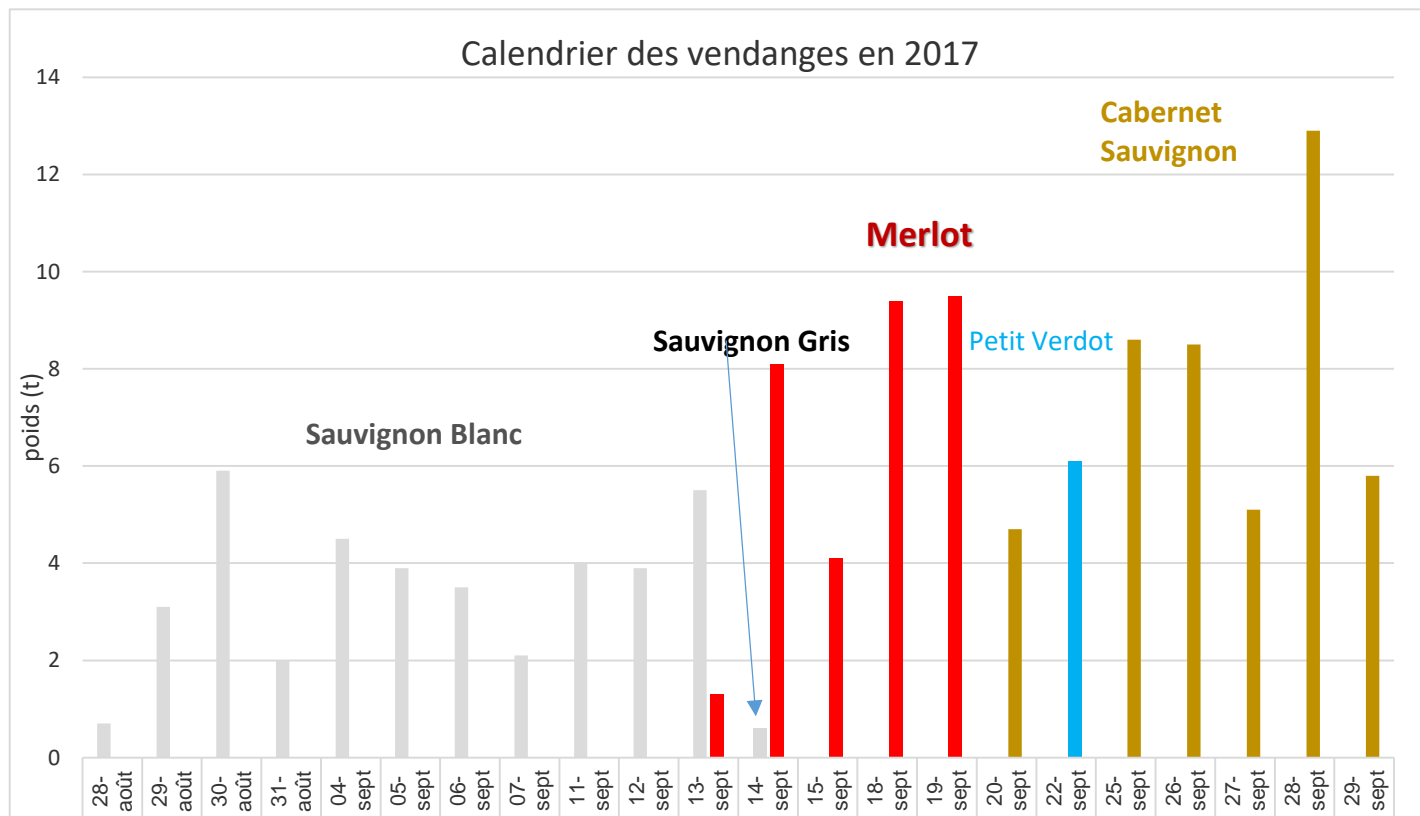
Les conditions thermiques modérées de l'été préservent l'acidité des raisins alors que les journées chaudes de fin août favorisent l'accumulation des sucres. **Néanmoins la fraîcheur de septembre, avec 3°C de moins que la moyenne décennale, stabilise les degrés potentiels à des valeurs plutôt modérées.**

La Vigne tout au long de son cycle de développement

2017 aura été un millésime plutôt sec avec des températures en dents de scie. Le gel d'avril a entraîné une grande tristesse à la vue des dégâts causés, chez nous et autour de nous. Néanmoins, nous avons rapidement pris la mesure de la complexité des choix à faire en fonction de l'intensité des dégâts. Nous avons marqué les pieds gelés pour les travailler de manière spécifique et surtout différenciée. Enfin, nous avons mis au point une stratégie de conduite différente selon la fréquence des ceps gelés dans les différentes parcelles touchées :

- Sur les parcelles les plus touchées, nous avons attendu le redémarrage de la vigne pour réaliser une taille en vert et ainsi sélectionner les futurs bois de taille de 2018. Ensuite les opérations de palissage des rameaux ont été décalées et plus longues.
- Sur les parcelles partiellement touchées, nous avons fait le choix douloureux de tomber les raisins de seconde génération pour préserver l'homogénéité de la récolte et une maturité optimale. Les opérations d'ébourgeonnage, de palissage et d'effeuillage ont nécessité une grande technicité pour adapter les consignes différentes en fonction de l'intensité des dégâts de gel.

Les vendanges



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

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 2017 : 31 hl/ha en blanc et 25 hl/ha en rouge (10 à 45 hl/ha pour le Merlot, 15 à 50 hl/ha pour le Cabernet Sauvignon, 30 hl/ha pour le Cabernet Franc et 40 hl/ha pour le Petit Verdot) très variable selon impact du gel du 27 avril.

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 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 15 lots en rouge et 16 lots en blanc.

Vinification des blancs : Pressurage en grappes entières à l'abri de l'oxygène (presseur pneumatique INERTIS sous azote) pour préserver le potentiel aromatique et la qualité des baies, débourage léger puis fermentation et élevage de 10 mois sur lies avec bâtonnage en petites cuves ou en barriques de 225 l à 500 l. L'utilisation de contenants de plus grande taille permet de maîtriser encore mieux l'intégration des notes issues des barriques neuves.

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.

Assemblages et analyses :

| | Sauv. Blanc | Sauv. Gris | Sémillon | Cabernet Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc | Petit Verdot | barriques neuves | TAV/pH |
|----------------------------|-------------|------------|----------|--------------------|--------|----------------|--------------|------------------|--------------------|
| Château Couhins Blanc 2017 | 98 % | 2 % | | - | - | - | - | 15 % | 13.5 %vol. 3.15 |
| Château Couhins Rouge 2017 | - | - | | 49 % | 34 % | 6 % | 11% | 32 % | 13.2 %vol. 3.60 |
| Dame de Couhins Blanc 2017 | 82 % | | 18 % | | | | | | 13.2 %vol. 3.20 |
| Dame de Couhins Rouge 2017 | | | | 43% | 57 % | | | | 13.0 %vol. 3.55 |

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Analyses des différents lots :

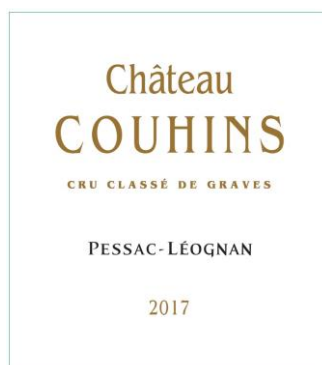
| | TAV (%Vol.) | pH | Anthocyanes fin de fermentation (mg/l) | IPT en fin de fermentation | Durée de cuvaison (j) |
|--------------------|-------------|-----------|--|----------------------------|-----------------------|
| Cabernet Sauvignon | 13,0 | 3,65 | 1160 | 70 | 27 |
| Merlot | 13.2 – 14.4 | 3,55 | 880 - 1300 | 62-76 | 21 à 26 |
| Petit Verdot | 13,3 | 3,64 | 1310 | 83 | 20 |
| Cabernet Franc | 13.8 | 3,75 | 1110 | 75 | 22 |
| Sauvignon Blanc | 12,7 - 14,7 | 3,1 – 3.2 | - | - | - |
| Sémillon | 12 | 3,21 | - | - | - |

Consultant : Derenoncourt Consulting

Château Couhins Rouge 2017 s'annonce coloré avec une palette d'arômes de fruits noirs murs, de fumée et des notes florales avec en bouche de la sucrosité, des tanins soyeux, de la fraîcheur et une belle longueur.

Château Couhins Blanc 2017, 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 complétées cette année par la bergamote et des notes florales. 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 2017 aura demandé beaucoup d'attention et de travail particulièrement à la vigne, mais nos efforts sont récompensés par la qualité des vins équilibrés et charmants.



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