

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Le millésime 2020 à Couhins

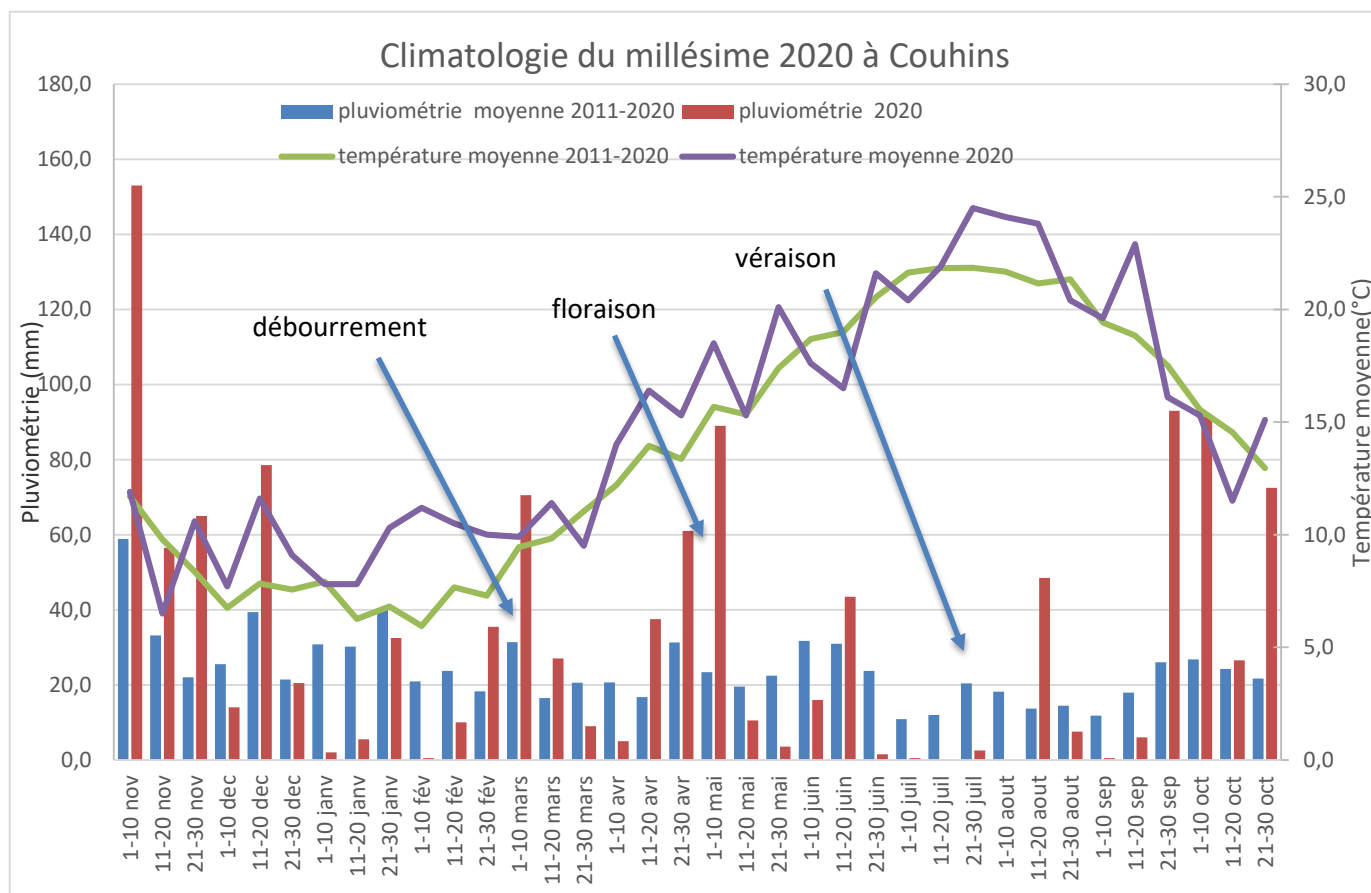
Conscients de l'immense potentiel de nos terroirs, nous suivons avec passion et humilité le chemin qui nous conduit vers notre objectif : produire de grands vins dans la recherche d'un équilibre naturel entre la vigne et son environnement où l'Homme occupe une place importante. Notre ambition de viticulture 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 2020



Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Nous avons connu un hiver 2019-2020 historiquement pluvieux (+30 % par rapport à la moyenne décennale) et très doux (+1.8 °C) suivi d'un printemps chaud et humide. Nous avons reçu 473 mm entre le 1^{er} novembre et le 28 février contre 365 mm en moyenne ces dix dernières années. Février affiche des températures encore bien plus élevées que la moyenne de ce mois caractéristique de nos hivers. Les températures maximales se rafraichissent heureusement début mars, retardant favorablement le débourrement malgré des températures nocturnes restant douces.

Cet hiver extrêmement arrosé permet un rechargement complet de la réserve utile des sols, après l'été 2019 très sec

Le débourrement en 2020 commence pour les Merlots de la croupe de graves autour du 09 mars avec une avance de 14 j par rapport à la moyenne décennale de Couhins pour se terminer sur la totalité des cépages vers le 25 mars dans une période sans pluie et douce. Le débourrement précoce est ensuite suivi de températures très fraîches accompagnées de gelées lors des nuits du 27, 30 et 31 mars occasionnant des dégâts limités aux terroirs plus sableux.

La floraison commence le 09 mai sur les Merlots de la croupe de graves (25 mai en 2018 et 24 mai en 2019), soit 12 jours plus tôt que la moyenne décennale. Du 1^{er} avril au 31 mai les températures moyennes sont nettement supérieures à la moyenne (+2,5°C lors de la première quinzaine d'avril et +3°C lors de la deuxième quinzaine de mai). La floraison se déroule dans des conditions particulièrement chaudes agrémentées d'une plage de temps sec.

Couhins aura été épargné par les excès d'eau printanier, car le cumul de précipitations entre le 1^{er} avril et le 30 juin atteint 267 mm (au lieu de 335 mm observé dans la région et parfois sous forme de grêle), soit seulement 50 mm de plus que la moyenne sur cette période. Ces conditions néanmoins pluvieuses dans un contexte de températures très douces sont extrêmement propices au développement du mildiou, déjà favorisé pour la maturation de ses œufs d'hiver par la douceur et l'humidité hivernale. Le cryptogame est à nouveau très virulent ce printemps imposant un niveau de pression comparable à celui, mémorable, de 2018. Entre le 15 avril et le 15 mai ce sont près de 230mm de précipitations qui inondent le vignoble bordelais contre 160 mm à Couhins. Cette première année complète en BIO a donc été tendue, mais l'investissement de l'équipe vigne a permis de préserver la récolte tout en restant bien en deçà des quantités maximales de cuivre autorisées.

Les interventions précoces sur les travaux en vert, dès le début juin, ont eu la vertu d'améliorer l'efficacité de la protection des vignes contre le mildiou.

Comme en 2019, c'est avec la fin du printemps que la tendance du millésime s'inverse avec la mise en place d'un temps sec qui restera frais jusqu'à la mi-juillet avant de redevenir nettement plus chaud que la moyenne ensuite

L'arrêt des précipitations intervient cette année tardivement dans le cycle de la vigne, au stade « baies à taille de pois ». Cette annulation du déficit hydrique, parmi les plus tardives dans le cycle de la vigne, implique des contraintes hydriques nulles à faibles à la fermeture de la grappe et donc un grossissement rapide des baies de merlots. Du fait de leur léger décalage, les cabernets sont plus impactés par la mise en place du déficit hydrique et leurs baies demeurent de petite taille à la fermeture de la grappe. La cinétique hydrique prévéraison en 2020 est proche de celle de 2016, plus déficitaire que celle de 2018 et moins que celle de 2019. Cette année, contrairement à 2019, l'arrêt des précipitations printanières et la mise en place du déficit hydrique ont lieu dans un contexte plus frais que la moyenne qui se maintient jusqu'au début de la véraison

La véraison commencée le 17/07, 5 jours plus tôt qu'en 2019 mais comme en 2003, avance rapidement pour se situer dans les 3 années les plus précoces de la moyenne décennale. La mi-véraison, est atteinte le 25/07 sur les Sauvignon, puis le 27/07 sur les Merlots, le 01/08 sur le Cabernet Sauvignon, le 03 aout pour le Cabernet Franc et enfin le 07 aout pour le Petit Verdot.

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

La fin de la maturation des merlots et des cabernets se déroule dans des conditions très chaudes et un contexte hydrique déficitaire très marqué, comparable à celui de la première décade d'août. Il en résulte une diminution de la taille des baies de merlot et les baies de cabernets resteront de petite taille dans un contexte de contraintes hydriques déjà bien installées sur les sols de graves. Les stress racinaires dus aux excès d'eau au printemps, suivis de contraintes hydriques déjà modérées à la véraison, ont été favorables à la synthèse précoce de composés phénoliques dans les pellicules.

Comme en 2000, 2009, 2016 et 2018, 2019, les températures chaudes avec de fortes amplitudes jour/nuit offrent de très bonnes conditions de maturation en août et en septembre, favorisant le développement de la palette aromatique des raisins avec un potentiel anthocyanique et polyphénolique particulièrement important.

Dans ces conditions les acidités totales et les teneurs en acide malique sont presque aussi basses qu'en 2016 et 2018 et 2019.

Les conditions météo de septembre 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 sols argileux et calcaires les Sauvignon ont atteint une maturité optimale pour associer la rondeur à la fraîcheur naturelle, caractéristique de notre formidable terroir. Les tries successives ont permis aussi d'écarter les raisins qui auraient pu souffrir d'excès d'exposition au soleil brûlant d'août sur des secteurs plus chauds ou moins vigoureux.

Les vignes ont encore été mises à rude épreuve cette année pour traverser les périodes estivales chaudes et sèches. Dans ces conditions la bonne gestion historique de la structure organique de nos sols est un atout indéniable, particulièrement sur les sols de graves ou de sables. La structure organique des sols à travers les couverts végétaux et les apports de compost adaptés apparaît très clairement en 2020 comme un investissement essentiel pour la durabilité de notre vignoble face aux déficits hydriques et aux épisodes caniculaires de plus en plus fréquents désormais.

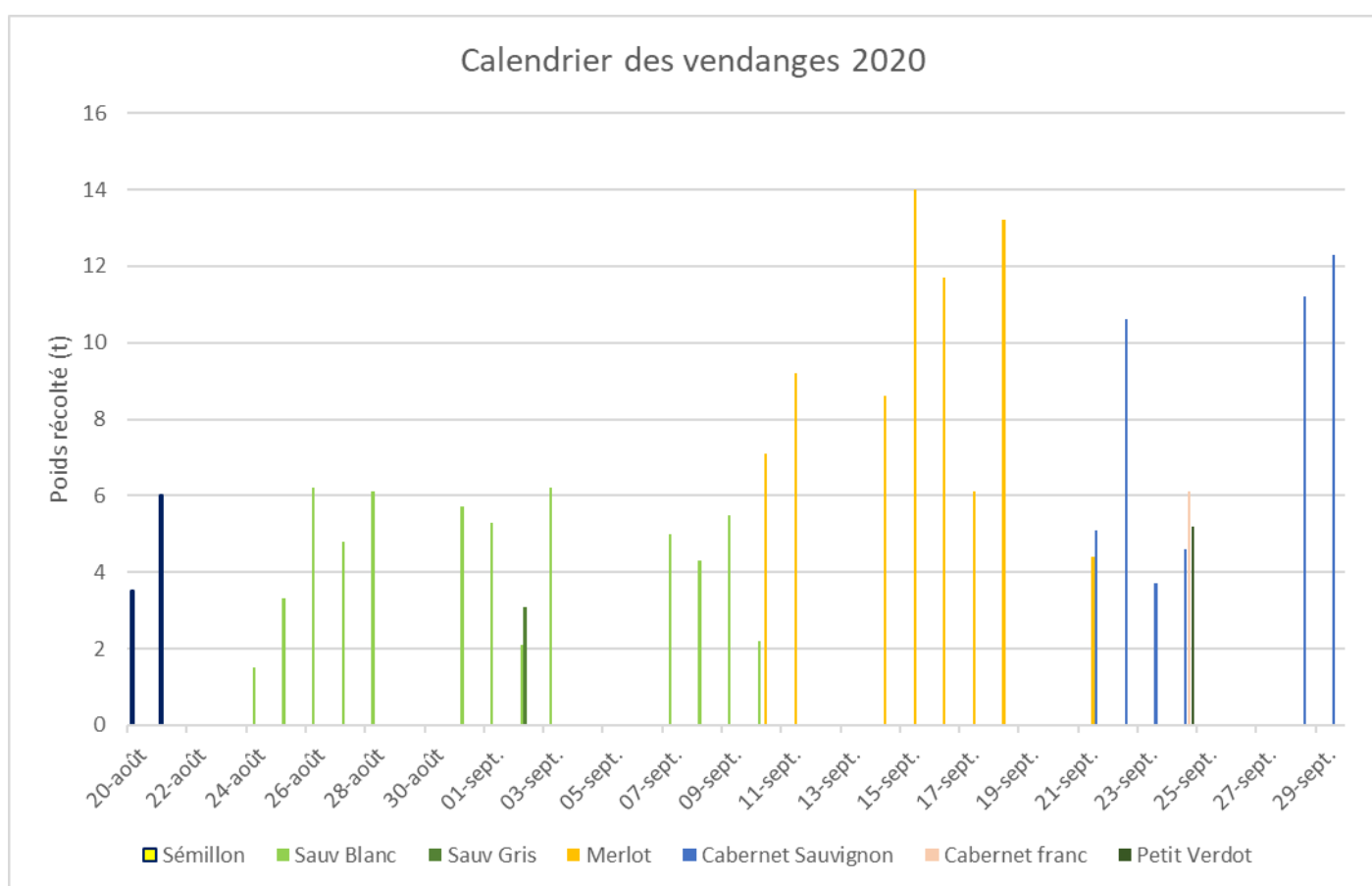
Les vendanges : 10 ha pour le Blanc et 22 ha pour le Rouge

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.

En 2020 nous commençons les Sauvignon de Couhins le 24/08, soit 9 jours plus tôt qu'en 2019 mais 6 jours plus tard qu'en 2016 ou 11 jours plus tard qu'en 2003. Nous récolterons en plusieurs passages pour trier les raisins selon leur exposition au soleil de l'été. Le 10 septembre nous attaquons les jeunes Merlots soit 8 jours plus tôt qu'en 2019 mais 8 jours plus tard qu'en 2011 ! Ensuite le temps des Cabernets arrive à partir du 21 septembre, avec une très belle maturité homogène la récolte est sereine et se termine dans la bonne humeur le 29 septembre, avec une météo très agréable. Jamais depuis 2011 nous n'avions terminé les vendanges avant début octobre !

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES



Rendements 2020 : 45 hl/ha en blanc et 40 hl/ha en rouge (46 hl/ha pour le Merlot, 38 hl/ha pour le Cabernet Sauvignon, 42 hl/ha pour le Cabernet Franc et 31 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 20 lots en rouge et 23 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 jus, débouillage léger puis fermentation et élevage de 10 mois sur lies avec bâtonnage en barriques de 300 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 2020 de 13 à 27 jours. Ensuite l'élevage en barriques dure 12 mois.

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Assemblages et analyses :

	Sauv. Blanc	Sauv. Gris	Sémillon	Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet Franc	Petit Verdot	barriques neuves	TAV/pH
Château Couhins Blanc 2020	93 %	7 %		-	-	-	-	14 %	14 %vol. / 3,15
Château Couhins Rouge 2020	-	-		60 %	40 %			33 %	14 %vol. / 3,65
Dame de Couhins Blanc 2020	100 %								13,5 %Vol. / 3,30
Dame de Couhins Rouge 2020					80 %	12%	8%		14 %vol. / 3,70
Ferrade Blanc 2020	15 %		85 %						12.5 %vol /3.40
Ferrade Rouge 2020				35 %	65 %				14% vol./ 3,65

Consultant : Derenoncourt Consulting

Château Couhins Rouge 2020 présente une couleur pourpre dense avec une palette où les notes florales du Cabernet Sauvignon des terroirs graveleux s'affirment avec ensuite des arômes de fruits noirs mûrs, d'épices douces. En bouche, ce vin présente une texture veloutée, avec volume et une fraîcheur étonnante après un été aussi chaud. Comme pour nous inciter à la rêverie, ce vin persiste longtemps en bouche. Ce Couhins rouge 2020 s'inscrit dans la lignée des grands millésimes récents comme 2009, 2010, 2016, 2018...

Château Couhins Blanc 2020, Cru Classé de Graves, s'appuie sur l'expression aromatique du Sauvignon bien mur, avec des notes fruitées d'agrumes (orange), d'ananas, de pêche. 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. Voici un grand vin blanc de texture pour ce millésime 2020.

Ce millésime 2020 restera aussi dans les mémoires comme le premier millésime officiellement en conversion vers l'Agriculture Biologique.