



CHÂTEAU
COUTET



FAMILLE DAVID BEAULIEU
PROPRIÉTAIRE DEPUIS 1784

Cuvée Émeri
EXCEPTION DU CHÂTEAU COUTET À SAINT-ÉMILION



Un vin produit sans tracteur et presque sans électricité

Une vigne travaillée entièrement à la main et à l'aide d'un cheval de trait

Une vendange réceptionnée à la main et triée grain par grain

1 TERROIR

100 % calcaire avec une couche
superficielle argileuse
de 40 cm à 80 cm de profondeur

2 CÉPAGES

Merlot à queue rouge
Bouchet (Cabernet franc)
Vignes âgées de 84 ans



HISTOIRE

Au début des années 2000, dans le sol de terre battue de la cave de collection des vins de la famille, située dans la partie la plus ancienne du château, classé aux monuments historiques, nous avons découvert une bouteille bouchée avec un bouchon en verre. Cette découverte, divulguée à travers différents médias (journalistes de presse écrite, émission de télévision, blogueurs, presse en ligne) a intrigué de nombreux spécialistes, collectionneurs, professionnels du verre et œnologues, qui nous ont contacté afin d'en savoir plus. Les caractéristiques très particulières de cette bouteille, à savoir son bouchon en verre ainsi que la nature de sa piqûre et de son col, ont conduit à la conclusion qu'il s'agissait d'une bouteille très ancienne, probablement la plus vieille bouteille de vin de Saint-Émilion encore pleine que les experts aient jamais vue.



ÉMERI

La technique de bouchage « verre sur verre » de cette bouteille est appelée « bouchonnage à l'émeri ». Alors qu'aujourd'hui la quasi-totalité des bouteilles en verre mises sur le marché proviennent de fabrication industrielle de type automatique ou semi-automatique, cette bouteille a été soufflée à la main. Son bouchon en verre a été ajusté très précisément au diamètre du col de la bouteille à l'aide d'un alésoir (sorte de taraud) paré de micro-diamants. Le diamant est en effet le seul minéral capable d'usiner le verre. La précision de l'ajustement étant micrométrique, c'est par friction que le bouchon vient fermer le col de la bouteille et empêcher tout échange entre le liquide et le milieu extérieur. C'est grâce à cette technique extrêmement précise qu'après plusieurs siècles cette bouteille est encore pleine. Le vin à l'intérieur a donc évolué dans un système fermé, et l'on peut tout à fait considérer qu'il est encore consommable.

La bouteille a pu être datée, non pas par les caractéristiques de son contenant (elle n'a bien sûr pas été ouverte) mais par la nature de son système de fermeture ainsi que par ses caractéristiques propres, telles que la composition chimique du verre, sa forme, son aspect global et sa piqûre.

D'après ces caractéristiques, monsieur Guillot, verrier et expert auprès des tribunaux, a pu établir que cette bouteille a dû être fabriquée autour de 1750, à une vingtaine d'années près.

La bouteille est aujourd'hui conservée en lieu sûr, au sein de la propriété familiale, le Château Coutet à Saint-Émilion. Elle est visible sur place mais, par mesure de précaution, ne peut être déplacée.

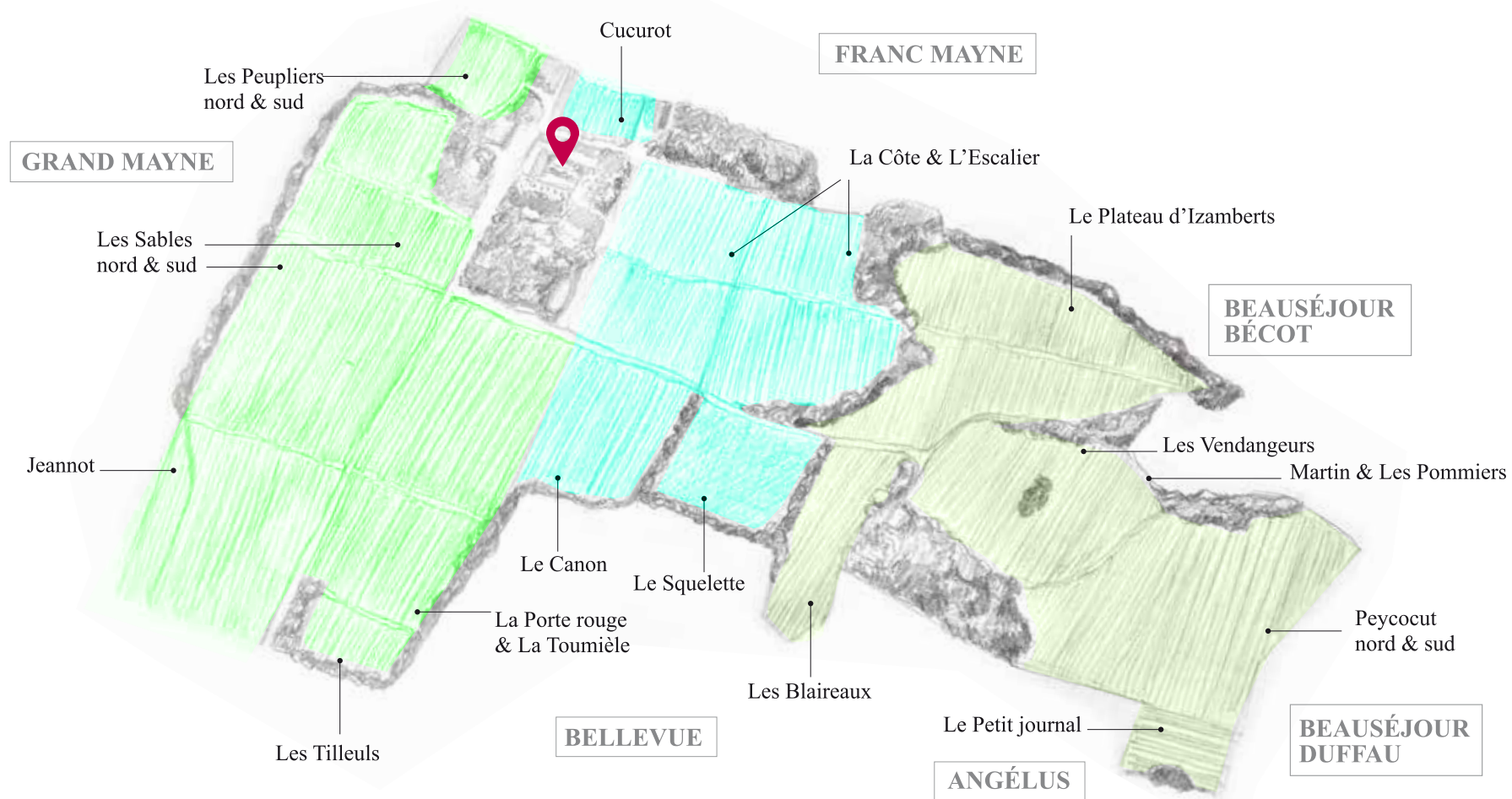




CONCEPT



UNE TERRE



Le Château Coutet est une propriété de 16 hectares d'un seul tenant, dont les dimensions ont peu changé au cours du temps. Historiquement « bio », nous n'avons jamais utilisé le moindre pesticide, désherbant ou engrais issus de la chimie de synthèse. Sur ces 16 hectares, 4 ne sont pas cultivés et permettent à la faune et à la flore de se développer.

Il s'agit de l'une des rares entreprises viticoles française de ce type. À ce jour, 58 propriétés viticoles revendiquent une culture biologique historique sur le territoire français.

Coutet est situé sur le premier coteau de Saint-Émilion (au sud-ouest), sur un point haut, et n'a donc jamais été affecté par les ruissellements pouvant transporter des pesticides ou des résidus de traitements chimiques. La propriété est donc l'un des derniers terroirs du Saint-Émilionnais n'ayant pas connu l'ère des pesticides.

C'est à partir de ce constat que s'est imposée l'idée de produire, sur les meilleurs millésimes, un vin de grande qualité, en se rapprochant le plus possible des techniques utilisées par nos ancêtres. Le but : être aussi puristes que possible dans notre approche de la viticulture biologique, au plus près des techniques de l'époque.



UNE CUVÉE



Depuis le XVIII^e siècle, les progrès de la science ont bien évidemment fait évoluer les processus de viticulture et de vinification. Nous réalisons donc ce vin spécial sans négliger ces avancées techniques, mais sans engin à essence et en ayant recours le moins possible à l'électricité.

La cuvée Émeri est donc le fruit d'un assemblage de techniques de l'époque du classicisme (sélection massale telle qu'elle avait cours au XIX^e siècle, vinification en foudres en bois) et de techniques contemporaines (assemblage assisté par des œnologues, protection sanitaire des parcelles optimisée, suivi de vinification très précis, etc.). L'objectif est de réaliser un produit de très haute qualité.

Une petite partie du volume produit est embouteillé dans des bouteilles d'exception, soufflées et bouchées à l'émeri, qui sont des copies identiques de la bouteille originelle et ont un potentiel de garde hors normes.

Le reste du volume produit est embouteillé dans des bouteilles classiques bouchées avec des bouchons en liège, sous le nom « les Demoiselles de Coutet ». Ce nom est un hommage aux trois grands-tantes, connues comme « les Demoiselles de Coutet », qui ont géré la propriété pendant près d'un siècle sans jamais se convertir à la chimie moderne, et grâce à qui, par conséquent, ces cuvées d'exception ont pu voir le jour.

Les parcelles sélectionnées pour la réalisation de la cuvée Émeri sont situées sur la première partie du versant sud-ouest du plateau calcaire de Saint-Émilion, sur la partie haute du coteau. Le terroir est argilo-calcaire ; il se compose d'une épaisseur d'argile à débris coquillers variant de 40 cm à 80 cm, qui surmonte une couche de calcaire d'une profondeur dépassant les 10 m.

Les deux cépages emblématiques de l'appellation, le Cabernet franc et le Merlot, y sont cultivés.

LE MERLOT présent sur ces parcelles est la variété dite « à queue rouge », qui date du Moyen-Âge. Ce type de merlot se caractérise par sa petite taille et ses faibles rendements. Sa petite taille induit une proportion optimale pour la macération compte tenu de la quantité de pellicule et de jus contenu dans la baie. Les faibles rendements qu'il procure favorisent l'obtention d'une excellente concentration. Les merlots présents sur ces parcelles ont toujours été greffés par la famille David Beaulieu et obtenus par le biais de la sélection massale. Ils sont âgés en moyenne de 95 ans.

LE CABERNET FRANC qui pousse sur ces parcelles est le Bouchet, qui se caractérise par sa maturité précoce qui provient du type de porte-greffe. Il est donc plus aisé de contrôler l'évolution des raisins et ainsi de les vendanger dans d'excellentes conditions de maturité. Ils sont âgés en moyenne de 67 ans.

Les parcelles sélectionnées pour cette cuvée procurent des rendements moyens de 23 hectolitres par hectare.



Afin de respecter le « cahier des charges » de cette cuvée, le sol de ces parcelles est travaillé uniquement à l'aide du cheval de trait. Aucun tracteur n'y circule. Les sols sont donc moins compactés, ce qui favorise l'écoulement des eaux et la vie des invertébrés et des organismes micro-bactériens. Le sol de ces parcelles présente ainsi une grande diversité et densité d'auxiliaires.



UNE TECHNIQUE

Les traitements de protection sanitaire qui y sont appliqués sont ceux qui ont été utilisés à partir du XIXe siècle avec l'invention de la bouillie bordelaise, laquelle est conforme au cahier des charges des vins issus de l'agriculture biologique. La méthode d'application est optimisée par l'utilisation d'un pulvérisateur dorsal à haute précision et les doses employées sont très inférieures aux normes en vigueur (2,5 kg de cuivre par hectare et par an en moyenne). La petite taille de ces parcelles et la méthode utilisée pour les traitements facilitent des interventions rapides et optimales.

Les travaux classiques y sont réalisés de façon manuelle tout au long de l'année en respectant le cahier des charges de l'appellation et du label Agriculture biologique (AB).

Naturellement, le transport de la vendange s'effectue à l'aide du cheval de trait.



TRAITEMENT





VINIFICATION

Les raisins sont sélectionnés manuellement au chai par une équipe de 70 personnes qui trie les baies une par une, après un premier tri réalisé lors de la vendange.

Le travail de vinification s'effectue sans l'aide de pompes, comme le faisaient nos ancêtres. Les raisins sont donc déposés à la main dans une cuve en bois adaptée à ces cuvées. Des pigeages quotidiens permettent d'immerger les pellicules afin de favoriser la macération.

Les processus de fermentation alcoolique et de transformation malolactique se font de façon naturelle. Les levures nécessaires à la fermentation sont en effet naturellement présentes sur les baies dans le vignoble. En l'absence de pesticides de synthèse, elles s'y développent toutes seules. Le chai ancien, à l'équilibre micro-bactérien naturel, procure les bactéries lactiques qui sont essentielles à la transformation malolactique. Celle-ci se déroule en barrique durant la saison hivernale. Il n'y a donc pas d'ajout de levures ni de bactéries provenant du commerce. Les levures et bactéries contenues dans le vin sont indigènes. L'élevage de cette cuvée est réalisé durant 18 mois dans des barriques à 50 % neuves.

La mise en bouteille est faite par nos soins, en bouteilles soufflées et numérotées pour les bouteilles d'exception et en bouteilles classiques pour les bouteilles des Demoiselles de Coutet.





BOUTEILLE



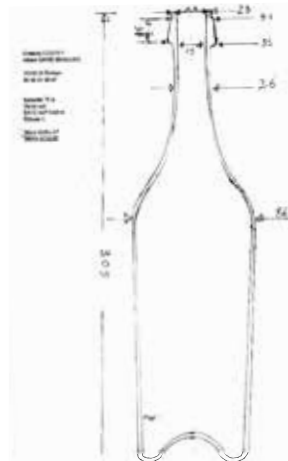
UNE BOUTEILLE D'EXCEPTION

Pour la fabrication de ces bouteilles d'exception, nous nous sommes associés avec une entreprise familiale de verrerie, qui possède un savoir-faire ancestral. Ensemble, nous avons réussi à produire une série de bouteilles numérotées identiques à la bouteille historique.

Pour cela, le verrier, Meilleur ouvrier de France, a réussi à identifier les composants minéralogiques utilisés à l'époque et qui entrent dans la composition du verre de la bouteille et de son bouchon (la bouteille et le bouchon étant de différentes compositions).

Les bouteilles sont soufflées dans un moule en bois réalisé avec un tour à bois aux dimensions de la bouteille historique. La chaleur du verre ayant tendance à déformer le moule, celui-ci doit être changé toutes les 50 bouteilles.

Les bouchons en verre sont moulés dans un moule en acier aux dimensions exactes du bouchon de la bouteille historique.





Cuvée Émeri

Les cuvées Émeri et Les Demoiselles de Coutet se distinguent par :

Des arômes de fruits noirs intenses, de type cassis, apportés par les Merlots à queue rouge.

Des sensations de fraîcheur et de minéralité apportées par les Bouchets et le terroir calcaire.

Une texture très caractéristique, souple et veloutée, que l'on doit au tri grain par grain, long et très méticuleux.

BOUTEILLE D'EXCEPTION

Réplique exacte de la bouteille historique


Soufflée manuellement

Bouchée à l'émeri (verre sur verre uniquement)

Potentiel de garde de l'ordre de plusieurs siècles

Le vin contenu dans la bouteille bouchée à l'émeri vieillit d'abord plus rapidement que les bouteilles bouchées avec des bouchons classiques en liège. Une fois que tout l'oxygène est consommé, il évolue très lentement dans un système fermé et peut alors se conserver très longtemps.



 De 0 à 250 bouteilles / an

BOUTEILLE CLASSIQUE

Bouchon en liège

Potentiel de garde de l'ordre d'une cinquantaine d'années

Le vin contenu dans les bouteilles des Demoiselles de Coutet évolue comme tout vin de grand terroir ; s'y développent des arômes primaires (fruits noirs et frais) puis des arômes secondaires (fruits mûrs puis confits dans un second temps).



 De 0 à 4 800 bouteilles / an

CHÂTEAU
COUTET
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



FAMILLE DAVID BEAULIEU
PROPRIÉTAIRE DEPUIS 1784

