CHÂTEAU

COUTET

FAMILLE DAVID BEAULIEU
PROPRIÉTAIRE DEPUIS 1784

400 ANS D'HISTOIRE

DE 1601 À AUJOURD'HUI

L'ancien nom de la propriété « Domaine de Francs », la présence de très anciens vestiges archéologiques (carrière du 18éme siècle/puit et colonnes Romaines, voûte Carolingienne, pyramide médiévale, Chapelle bénie par le pape Léon 13...) , de tulipes sauvages et de glaïeuls de Byzance laissés par les Romains, attestent d'une occupation millénaire.

Au XVe siècle, le Sieur François Coutet a donné son nom actuel à la propriété. En 1601, le domaine est propriété de la femme du maire de Libourne Thomas d'Augereau, Marie David.

Transmis par la même famille depuis 14 générations, Coutet est intimement lié à la famille David Beaulieu depuis au moins quatre siècles.

Depuis toujours, ses occupants successifs y ont produit un grand vin de Saint-Émilion. En 1874, Édouard Féret, dans sa Classification des vins, en fait le commentaire suivant :

« Le domaine de Coutet est situé sur un des coteaux de Saint-Émilion, dans une heureuse position, dominant la vallée de la Dordogne, offrant des sites pittoresques et un terrain très propice à la vigne. Le vignoble comprend 9 ha s'étendant partie sur le plateau et partie sur le versant sud-ouest du coteau. Il doit à cette belle situation de produire des vins moelleux et remarquables par la durée de leur bouquet. »

AUJOURD'HUI

Six maisons habitées par les membres des trois générations de la famille DAVID BEAULIEU et par les employés sont situées sur la propriété de 16.5 hectares. Elle est considérée comme un petit village familial au coeur de Saint Emilion. Le Château Coutet est dirigé de nos jours par Alain, Adrien et Matthieu.

La propriété a toujours ouvert ses portes au public. Depuis 2013, la famille David Beaulieu développe et organise son offre oenotouristique afin de recevoir au mieux ses visiteurs. C'est aussi parce que la famille a grandi et habite la propriété qu'elle a plaisir à partager son histoire, ses anecdotes, sa passion pour la nature et ses vignes, et ainsi transmettre ses connaissances du terroir et faire déguster son vin.

Au vu de la richesse que lui procurent 400 ans d'histoire sur le domaine, le développement de l'oenotourisme apparaît aujourd'hui comme une évidence. La propriété a été récompensée en devenant lauréat Français (trophée d'or) au concours international des « Best of Wine Tourism » en 2016 dans la catégorie Environnement et Respect des Pratiques Environnementales.

Des expositions temporaires de peinture et sculpture ont lieu annuellement.

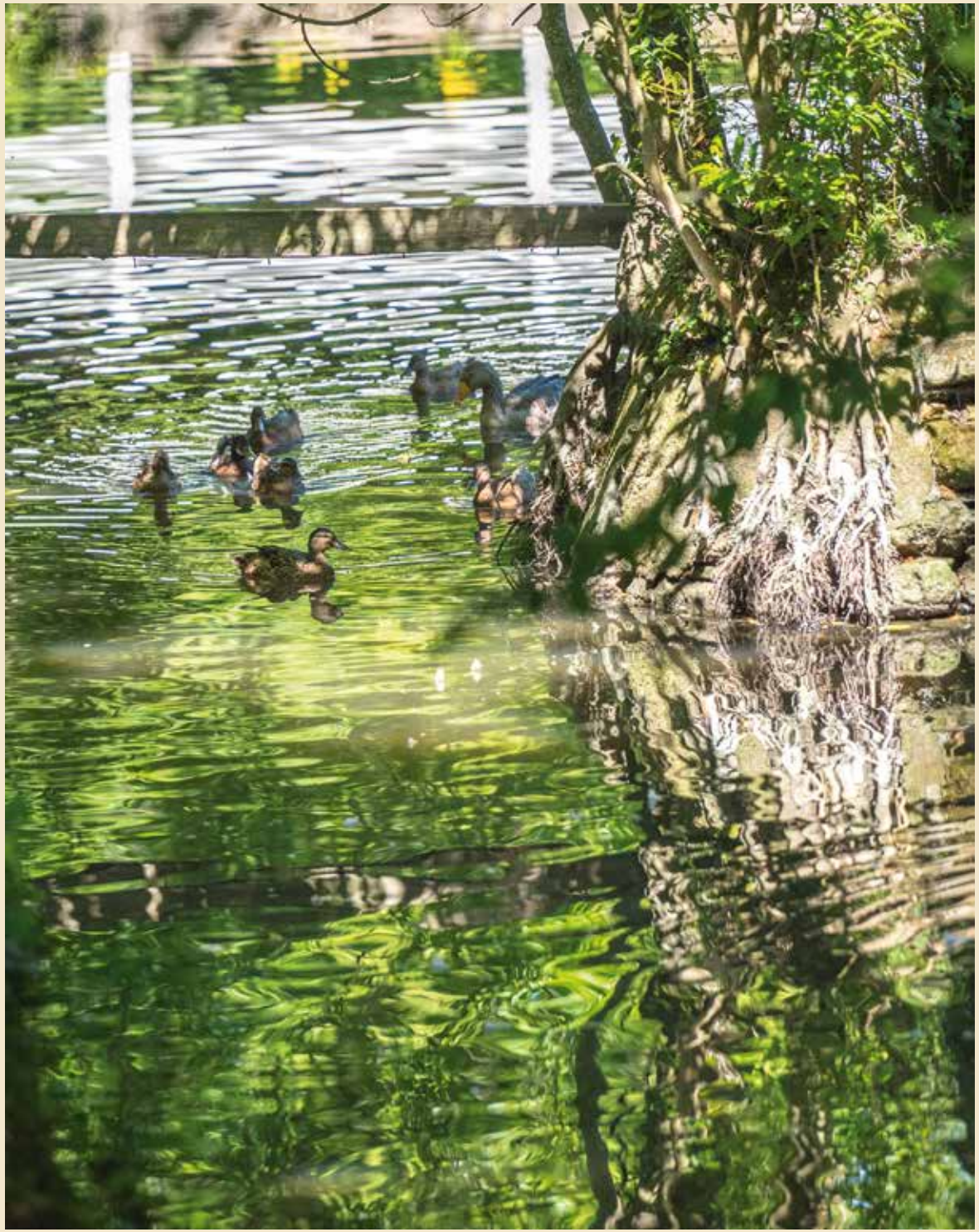
Le musée André David Beaulieu devrait enfin voir le jour sur la propriété. Ancien administrateur de l'ex-Indochine française, naturaliste et ornithologue de renom, André David Beaulieu fut gérant du Château Coutet jusqu'en 1969. Dans ce musée seront exposés de nombreux vestiges de l'époque coloniale, des animaux naturalisés par ses soins ainsi que des archives de la propriété qui remontent jusqu'à quatre siècles.

UN DOMAINE UNIQUE

UN BIOTOPE EXCEPTIONNEL TRÈS ÉTUDIÉ

Les terres du Château Coutet, vierges de toutes traces d'activités chimiques, sont aujourd'hui étudiées par différents organismes scientifiques. À chaque saison se développent une faune et une flore particulières qui soulèvent bien des interrogations. Le microclimat de la ceinture méditerranéenne ou encore la présence de tritons et de crevettes amènent de nombreux visiteurs, curieux et désireux d'en savoir davantage. La situation de Coutet, au sommet du plateau de Saint-Martin de Mazerat, offre une VUE UNIQUE à plusieurs dizaines de kilomètres à la ronde : au sud, sur les coteaux de l'Entre-Deux-Mers, sur la rive gauche de la Dordogne ; à l'ouest, sur le tertre de Fronsac et même jusqu'à Bordeaux par temps clair. La nature, à Coutet, a été particulièrement préservée. C'est l'un des rares endroits du vignoble Saint-Émilionnais où subsistent quelques boqueteaux de chênes pédonculés, verts et rouvres. Les fruitiers y sont très abondants.

Quelques micros prairies sèches accueillent plusieurs variétés d'orchidées. 25 % de la superficie totale n'est pas utilisée pour la viticulture mais laissée au profit de l'expansion de la biodiversité. Le printemps est annoncé par l'éclosion de magnifiques tulipes et narcisses éclairant les rangs de vignes encore dénudés, tandis que l'automne permet au promeneur de déguster quelques, figues, amandes, noix, pommes, pêches ou poires le long des sentiers. La grande variété de la flore allant de pair avec une microfaune très diversifiée permettent à la vigne de prospérer sans adjuvants synthétiques. Très rares sont les propriétés permettant ce genre de découverte. Depuis toujours, les vignes sont cultivées avec le plus grand respect du terroir et de la nature. Une ballade dans les vignes de Coutet permet de comprendre pourquoi le paysage saint-émilionnais est classé au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre des paysages culturels



L'ALLIANCE DES NOUVELLES TECHNOLOGIES ET D'UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

L'exploitation, tournée vers l'avenir et les nouvelles technologies, met ses terres à disposition de laboratoires de recherches. On y étudie la présence et l'impact de nombreuses espèces de chauves-souris, papillons et serpents. L'école d'agronomie de Bordeaux y dispose des capteurs de température et y analyse la vie micro bactériologique. Le Château Coutet est l'une des très rares exploitations agricoles françaises historiquement «bio» et située sur un point haut, donc non soumise aux ruissellements, et particulièrement saine.

L'entreprise Vitirover s'en sert de terrain d'étude pour y développer ses robots solaires. A ce jour ils représentent la seule alternative écologique aux désherbants.

Le Château Coutet produit aussi une cuvée prestige très limitée, issue des meilleures parcelles du plateau calcaire dont les vignes ont entre 80 et 90 ans. Cette cuvée est réalisée sans utiliser d'essence pour le travail de la vigne et presque sans électricité au chai. Une partie du vignoble est désormais travaillée uniquement au cheval de trait.

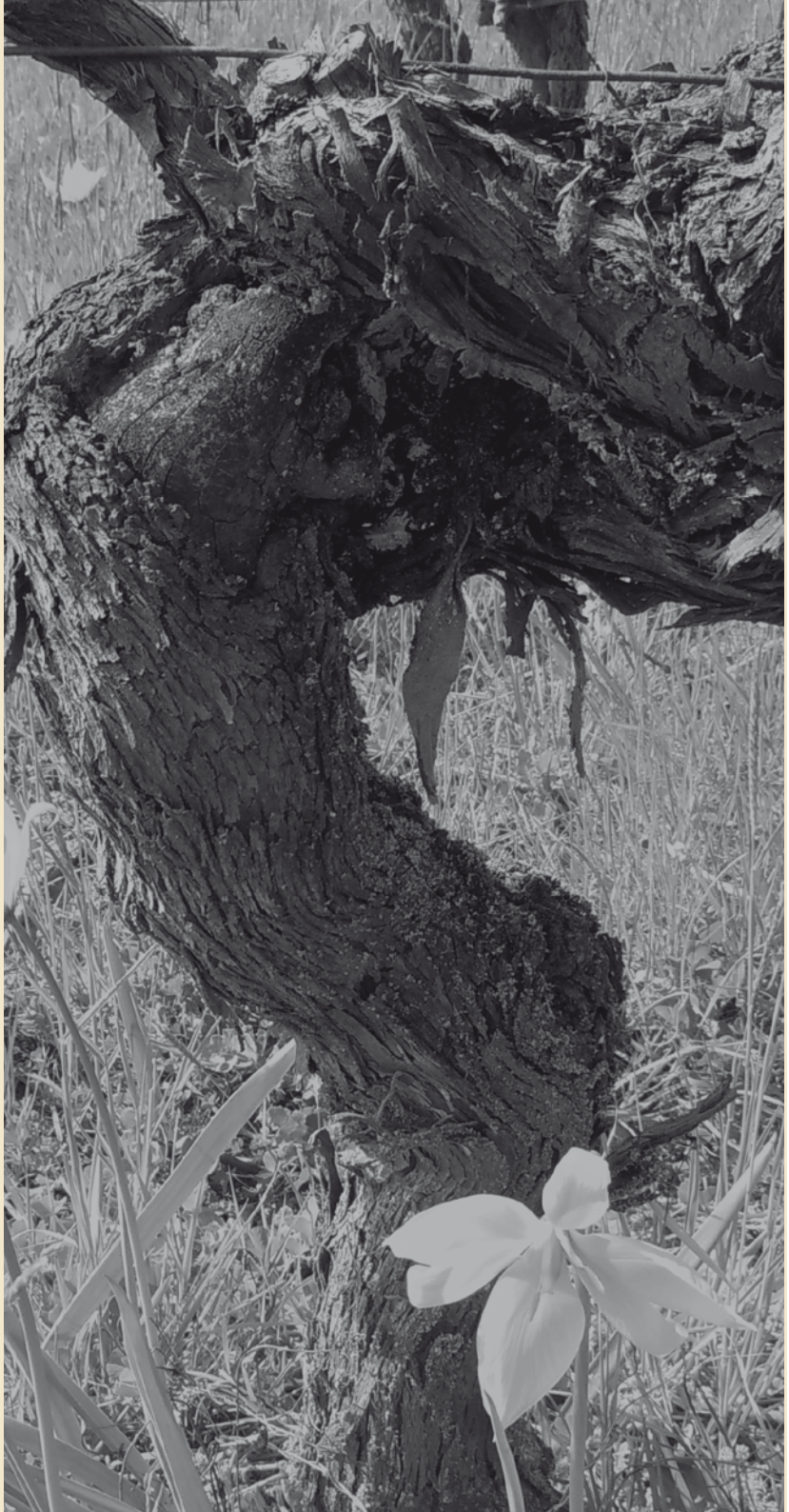
Après 50 années de labour au tracteur, le couple « travail du sol au cheval / gestion de l'enherbement robotisé » apparaît comme une évidence. Les sols sont moins compactés et le travail réalisé est encore plus respectueux de l'environnement et de la santé du matériel végétal.

UNE SIGNATURE FAMILIALE

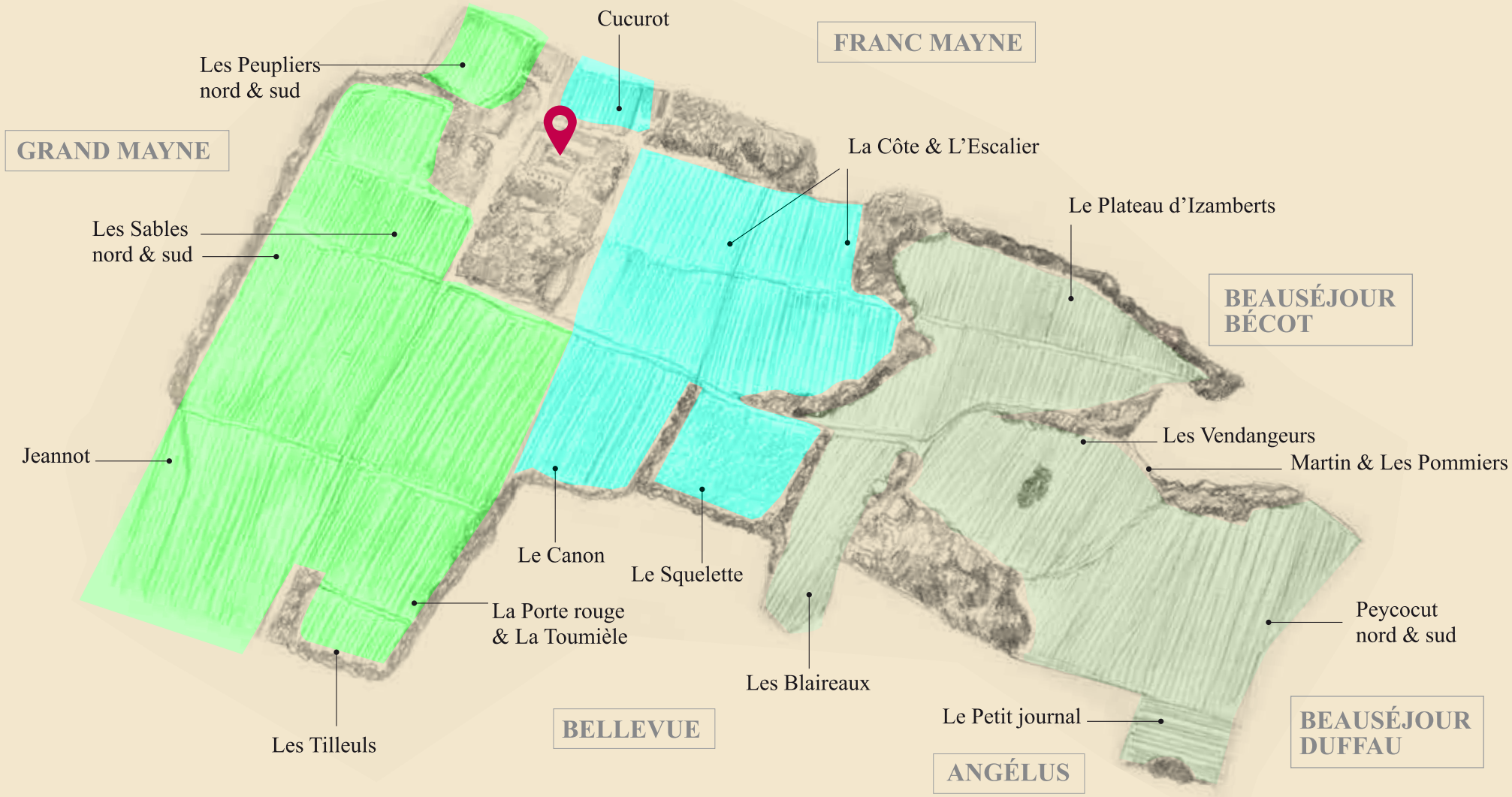
DES VINS D'ASSEMBLAGE PAR LA PRÉSENCE DE TROIS TERROIRS CONTIGUS ET DE QUATRE CÉPAGES ANCIENS

DES CÉPAGES HISTORIQUES

Le vignoble du Château Coutet s'établit sur le premier coteau du relief saint-émilionnais face à l'Ouest, à 500 m du village. Les voisins immédiats de Coutet sont tous des châteaux prestigieux. La densité de plantation est d'environ 6000 pieds/ha. L'encépagement est de 60 % de Merlot à queue rouge, 30 % de Bouchet (Cabernet franc), 3 % de Cabernet sauvignon avec une touche d'originalité de 7 % de Pressac (malbec local). Ces cépages sont issus d'une sélection rigoureuse par la famille David Beaulieu depuis des siècles sur la propriété. Grâce à la culture de ces cépages historiques et non sélectionnés par l'industrie agraire d'après-guerre, Coutet conserve ses pieds de vigne jusqu'à près d'un siècle avant de les arracher et de replanter. Le vignoble bordelais, quant à lui, arrache souvent les parcelles avant qu'elles atteignent 40 ans. Les différents cépages sont récoltés à des dates différentes, selon leur maturité. La présence des trois terroirs différents et des 4 cépages facilite la bonne gestion de la récolte par des périodes de maturités étalées dans le temps.



UN DÉCOUPAGE PARCELLAIRE UNIQUE RÉPARTIT SUR TROIS TERROIRS BIEN DISTINCTS



LE PLATEAU DE SAINT-MARTIN (4,5 HA)

Les parcelles qui le composent se situent au sommet sud-ouest du très célèbre plateau de Saint-Martin de Mazerat. Elles sont exposées sud-est/sud-ouest. La pièce maitresse de ce terroir est Peycocut, située à cheval pour moitié sur Beauséjour et pour moitié sur Coutet. Le sous-sol, constitué de calcaire à astéries, est couvert d'un sol brun calcaire à texture moyenne ou fine, peu profond. Le rocher calcaire est par endroits affleurant. C'est la structure géologique typique du plateau de Saint-Émilion. Peycocut est une des parcelles de Saint-Émilion les plus anciennement identifiées comme exceptionnelles. En effet, le 21 septembre 1541, la Jurade décidait de la date du ban des vendanges après avoir vu « PEYCOCUT » (Cf. Mémoires du moine Brangier).

LA CÔTE DE FRANC (3,5 HA)

La « Côte de Franc » saint-émilionnaise est la descente du plateau de Saint-Martin vers Libourne. Elle décrit un arc de cercle sur environ 90°, commençant avec une orientation nord-ouest du coté de Franc-Pourret pour finir plein sud à Coutet. Au tombant du coteau, le rocher est visible à plusieurs endroits et la terre, plus profonde que sur le plateau, est composée d'argilo-calcaire lourd et d'argilo-calcaire de bas de versant. Beaucoup de grands Saint-Émilion se rencontrent sur ce type de terrain. La Côte de Franc fait aussi partie des treize sites, sur toute la juridiction, que les jurats de 1541 devaient visiter avant d'arrêter la date des vendanges.

LE PIED DE CÔTE (5 HA)

Le pied de côte est essentiellement composé de sables argileux recarbonatés en surface, en partie déposé sur de la crasse de fer à faible profondeur. Les parcelles de Coutet sont entourées de très prestigieux voisins Premiers Grands Crus Classés, Beauséjour-Bécot, Beauséjour-Duffau et Angélus, et de voisins Grands Crus Classés, Bellevue, le Couvent des Jacobins et Grand Mayne. Deux autres Premiers Grands Crus Classés, Canon et Clos Fourtet, se trouvent à moins de 500 m.

DES VINS PRÉCIS

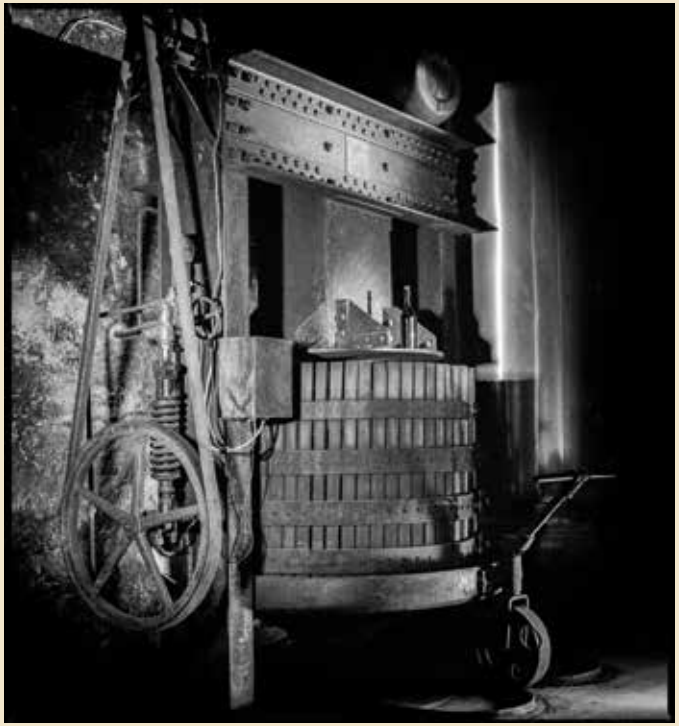
ISSUS D'UN VIGNOBLE TRAVAILLÉ SOUS HAUTE PRÉCISION

UN VIGNOBLE TRAVAILLÉ MINUTIEUSEMENT

Toutes les façons classiques sont faites à la main et aucun traitement chimique (désherbant, pesticide, insecticide) n'a jamais été utilisé à Coutet. La qualité de son biotope et la variété de la flore entourant la vigne autorisent la pratique sans risque d'une viticulture saine et d'avenir. Cela permet aux prédateurs naturels dits « nuisibles » de jouer leur rôle dans la limitation de l'érosion et dans la maîtrise des rendements. Des composts naturels sont apportés ponctuellement. Coutet est l'une des 58 propriétés viticoles Françaises ayant toujours travaillé en respectant le cahier des charges de l'agriculture Biologique. La taille est faite en guyot mixte en hiver, laissant une aste longue. Des tâches supplémentaires sont effectuées après la floraison pour réguler le feuillage et bien aérer les grappes, et après la véraison pour réguler la charge en raisin. Le levage, l'épamprage et l'effeuillage contribuent au bon état sanitaire de la vigne et de la vendange. Les vendanges sont évidemment réalisées manuellement.

UNE VINIFICATION SANS ARTIFICE

Une visite des chais anciens de la propriété permet de s'imprégner de l'atmosphère d'antan. Une partie réservée à l'élevage est encore constituée de terre battue et de murs anciens permettant un vieillissement optimal des vins. La cave familiale remplie de vieux millésimes recèle bien des trésors cachés sous la poussière d'époque. C'est précisément dans cette cave qu'a été découverte la bouteille originelle bouchée à l'émeri. Les processus de vinification facilités par l'histoire des bâtiments permettent de réaliser des vins puristes sans ajout de levures ou encore de bactéries. Les transformations alcoolique et malolactique se déroulent naturellement. Les techniques vinicoles, à l'image de celles utilisées pour la culture de la vigne témoignent de l'alliance des techniques ancestrales et futuristes. Une presse centenaire utilisée annuellement jouxte des pompes péristaltiques des plus modernes. Le vin, vinifié en cuves inox et en cuves bois est vieilli en barriques de chêne pendant 18 mois avant d'être assemblé puis mis en bouteille ; Les vins du chateau Coutet sont donc réalisés en respectant un savoir-faire historique, et couplé à des méthodes avant-gardistes. Ils peuvent se boire dès leur deuxième année après mise en bouteille et se conserver plus d'un demi-siècle.



CHÂTEAU

COUTET

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

33330 SAINT-ÉMILION – France
Téléphone : +33 (0) 5 57 74 43 21
Mobile : +33 (0) 7 82 22 01 05
chateau.coutet@gmail.com

www.chateau-coutet.com

@Château-Coutet @chateau.coutet.saint.emilion