

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

CHÂTEAU COUHINS 2022

Vendanges : Les vendanges 2022 ont été très précoces, dans la lignée de 2003 et 2011. Nous avons commencé à récolter les Sauvignon le 23/08, soit 14 jours plus tôt qu'en 2021, mais 10 jours plus tard qu'en 2003.

Rendements : 31 hl/ha car les raisins sont petits, riches mais avec des pépins à la maturité exceptionnelle.

Ce millésime 2022 était celui de la capacité d'adaptation du vigneron. Et grâce à de nouvelles techniques proactives (notamment concernant la gestion des parcelles gélives mais aussi la protection des plantes faces au stress climatique), nous avons su tirer le meilleur de notre grand terroir et ainsi produire pour notre première année certifiée AB des vins de qualité exceptionnelle.

Le Château Couhins blanc 2022 se révèle expressif, aromatique avec une très belle longueur. La surprise se fait au niveau de la fraîcheur que nous redoutions au vu des fortes chaleurs mais il n'en est rien : ce vin est frais, tendu et nous retrouvons une belle finale saline propre aux vins blanc de Couhins.

YOHAN CASTAING, THE WINE ADVOCATE : **90-92+/100**

JEB DUNNUCK : **95-97/100**

ALEXANDRE MA : **94-95/100**

JAMES SUCKLING : **93-94/100**

YVES BECK : **93-94/100**

Vignoble

8 ha de blanc sur un terroir composé d'un coteau argilo-calcaire et d'un plateau sablo argileux.

Vinification

Pressurage pneumatique à froid sous gaz inerte en vendanges entières, débourbage raisonné, fermentation alcoolique en barriques

Assemblage

95% Sauvignon Blanc
5% Sauvignon Gris



Démarche environnementale



L'élevage

9 mois en barriques sur lies
avec batonnage régulier

L'équipe

Directeur :
Dominique Forget
Œnologue conseil : Derenoncourt Consulting
Responsable commercial :
Pierre Marazanof

