

## Château COUCY

♥♥♥♥ Propriété reprise en 2017, de 20 ha d'un seul tenant, situés sur des coteaux à dominante argilo-calcaire, l'encépagement est composé à 85% de Merlot, complété par du Cabernet franc à 15%. "Notre objectif est de préserver les arômes naturels du vin. Nous cherchons à élaborer des vins gourmands et généreux, qui offrent une forte présence en fruits, de sorte à ce que les puissants arômes de fruits rouges se mêlent délicatement aux notes boisées. Nous orientons notre travail en faveur du respect de la vigne. Nos actions menées à la vigne comme au chai tendent vers une agriculture plus saine et plus respectueuse de l'environnement. Cette philosophie s'illustre par l'obtention des labels AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Nouvelle-Aquitaine) et HVE (Haute Valeur Environnementale), des certifications environnementales de niveau 2 et 3."

On goûte donc ici cet excellent Montagne Saint-Émilion 2019, charnu et gras, au nez dominé par la griotte, avec ces notes persistantes de fumé, de prune mûre et d'épices au palais, aux tanins présents mais fins, complet (16,50 €).

Paré d'une étiquette noire et belle, le Montagne Saint-Émilion cuvée Confidences 2018, sélection parcellaire, 85% Merlot, 15% Cabernet franc, élevé 24 mois en barriques neuves, puissant certes mais franchement savoureux, avec des notes de cerise cuite et d'humus, de bouche complexe et persistante, un vin très réussi, délicatement boisé et épicé, aux tanins mûrs, de très bonne évolution, encore très jeune, qui demande une cuisine relevée comme des perdreaux farcis ou une ballotine de canard (42,50 €).

**Florence Galande**

25, route des Vallons

33570 Montagne

Tél. : 05 57 24 16 08

Email : [contact@chateaucoucy.com](mailto:contact@chateaucoucy.com)

[www.chateaucoucy.com](http://www.chateaucoucy.com)