

POUILLY-FUISSÉ • POUILLY-LOCHÉ • POUILLY-VINZELLES • SAINT-VÉРАН • VIRÉ-CLESSÉ



Gladie, Marcel et Auxence Couturier.

MARCEL COUTURIER 🍷

Le choix de la biodynamie

Implanté dans un cadre idyllique sur les hauteurs de Loché, le Domaine Couturier (12,5 hectares) est géré en famille. Marcel, le papa, toujours actif, a laissé les rênes à Auxence, son fils, en 2022. Quant à Gladie, la sœur d'Auxence, prend en charge toute la partie administrative. Depuis le retour d'Auxence sur les terres familiales, le domaine a subi une petite révolution, en obtenant la certification bio en 2021, puis le label Demeter (biodynamie) en 2022. « Mon père labourait depuis longtemps », précise le jeune vigneron, qui met en bouteilles la totalité de sa production (80 000 à 90 000 cols). « La biodynamie nous permet de gagner de la fraîcheur et du dynamisme », affirme Auxence, qui cherche à produire des vins « frais, minéraux, salins, avec du croquant et un joli fruit » et c'est réussi... Ils se révèlent aussi moins boisés qu'auparavant, grâce à un usage limité du bois neuf, et à l'emploi de contenants de 400 et 500 litres. Le jeune vigneron prévoit d'allonger les durées d'élevage (onze mois actuellement),

de développer la partie négoce (achat de raisins bio sur Pouilly-Vinzelles et Saint-Véran), et de porter la surface du domaine à quatorze hectares dans deux ans, grâce à la plantation de vignes sur Davayé (appellation Saint-Véran) et Loché (appellations Pouilly-Loché et Mâcon-Loché). Les 2022 sont en vente au domaine, sur rendez-vous.

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 63 27

Saint-véran La Cour des Bois - 17

Nez profond aux notes de fruits jaunes bien mûrs avec fraîcheur et délicatesse. Très belle bouche aux saveurs de pêches blanches, toute en finesse, longue et harmonieuse.

Pouilly-fuissé Clos Scellés - 17

Issue de vignes de 50 à 90 ans plantées sur un terroir de schistes, cette cuvée révèle des notes de citrons confits, de pêches, de pain grillé... Bouche opulente, gourmande, harmonieuse, bien tendue par la fraîcheur des saveurs d'agrumes.

Pouilly-loché vieilles vignes - 16,5

Arômes précis, frais, de fruits jaunes bien mûrs. Bouche riche, concentrée, tonique, longue et bien équilibrée. Beau potentiel !

Pouilly-loché Le Bourg - 16,5

Arômes de tarte aux citrons, de fleurs blanches... Bouche ronde, concentrée, avec la fraîcheur et la gourmandise des agrumes mûrs et une bonne longueur.

Pouilly-loché 2022 - 16

Arômes expressifs de pêches jaunes et blanches, de fleurs sucrées, de pain grillé... Bouche gourmande à souhait, avec ce fruité à la fois « sucré », et frais que l'on aime dans le Mâconnais et un bel équilibre.

Saint-véran Le Vallon - 16

Nez intense et complexe de pêche jaune et d'épices douces. La bouche généreuse en fruit, de fruits jaunes gourmands, charnus, avec un bel équilibre. Un régal!

Saint-véran blanc Le Clos du Château - 14,5