



MÂCONNAIS

SPÉCIAL MILLÉSIME 2019

POUILLY-FUISSÉ, POUILLY-LOCHÉ, POUILLY-VINZELLES, SAINT-VÉРАН, VIRÉ-CLESSÉ, VILLAGES BLANCS

RÉSULTATS

LE MÂCONNAIS FERA BEAUCOUP MIEUX !

On a déjà vu mieux pour l'ensemble des crus du Mâconnais lors de nos dégustations de vins en cours d'élevage ; les pourcentages de réussite sont en effet corrects, avec de plus un nombre important de vins notés 14,5 et 15. On retrouve dans le Mâconnais les problèmes constatés lors de nos autres dégustations de vins blancs du millésime 2019 : une proportion significative d'échantillons compliqués à appréhender en raison de stades d'évolution très disparates d'une cuvée à l'autre et les difficultés rencontrées par le cépage chardonnay dans cette succession de millésimes chauds et secs ; pour ne rien arranger, en 2019 le gel printanier a semé une belle pagaille dans le vignoble qui s'est retrouvé aux vendanges avec des niveaux de maturité parfois très différents sur une même parcelle. Le Mâconnais fera beaucoup mieux lors de notre prochaine dégustation des 2019, cette fois en bouteilles

et pour plusieurs raisons. Quelques grands vigneron partisans des élevages longs ne sont pas à leur place et leurs vins seront très différents dans un an. Chez ceux dont les vins se présentaient bien le jour de la dégustation fin juin, on retrouve cet équilibre entre des fruités riches, « solaires », et la tension minérale que l'on aime dans les crus du Mâconnais. Tous les espoirs sont permis !

Pouilly-Fuissé : 135 vins présentés
91 vins sélectionnés - 67,5% de réussite.
Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles :
24 vins présentés - 18 vins sélectionnés
75% de réussite.
Saint-Véran : 92 vins présentés
51 vins sélectionnés - 55,5% de réussite.
Viré-Clessé : 30 vins présentés
20 vins sélectionnés - 66,5% de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes
15,5 à 17,5 : vin exceptionnel
14,5 et 15 : très bon vin

📄 : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14 que les abonnés aux formules « web » peuvent retrouver dans la base de données en ligne qui compte environ 30 000 vins à ce jour.

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

LES PRIX

Fourchettes de prix TTC départ-cave.
Pouilly-fuissé : 15 à 45 €.
Pouilly-loché et vinzelles : 10 à 25 €.
Saint-véran et viré-clessé : 8 à 20 €.

MARCEL COUTURIER 🌿 @

71960 Fuissé - Tél. 03 85 35 63 27

Pouilly-fuissé Les Scellés - 16

24 ares de vigne de 50 ans ont donné ce beau pouilly au nez de fruits jaunes, d'épices... Le vin est généreux, avec des saveurs de fruits exotiques, un côté juteux, gourmand et un bon équilibre.