



DOMAINE MARCEL COUTURIER **MARCEL COUTURIER**

Tout est parti d'un coup de cœur. Marcel Couturier était alors coopérateur à la cave de Vinzelles, mais lorsqu'il découvre le paysage qui s'étend à perte de vue depuis les bâtiments du domaine, en 1999, il sait que cette propriété de 14 hectares (dont 12 plantés et 6 en appellation mâcon) sera sienne. Les premières années sont difficiles : son premier millésime, le 2005, est trop boisé et Marcel Couturier ne trouve pas de client pour le suivant. Le succès viendra après un article paru dans le magazine britannique *Decanter* qui fait décoller les ventes, notamment au Royaume-Uni. Aujourd'hui, son fils Auxence reprend le flambeau du domaine passé en bio et en biodynamie, tandis que Cladie, sa fille, s'occupe de l'administratif. Laissez-vous séduire par le Mâcon-Vinzelles « Au Corlier » 2021 (22 €) et par l'intensité de ses arômes de fruits et de fleurs blanches, soulignés par une touche de bois frais. La bouche est fraîche et droite. On retrouve les fruits blancs, des notes d'agrumes et une finale sapide sur les amers.