

Domaine Marcel Couturier, à Fuissé 🌙 Un crémant cousu main



Claudie, Marcel et Auxence Couturier dirigent avec précision leur vignoble d'une superficie de 12 hectares.

Ce domaine situé à Fuissé propose presque toutes les appellations du Mâconnais. Marcel Couturier a signé sa première vendange en 2005 ; son fils Auxence et sa fille Claudie l'ont rejoint il y a quelques années. Vendanges manuelles, rendements maîtrisés, fermentations en fûts de chêne et élevages d'au moins onze mois en barriques : le domaine effectue un travail des plus sérieux et, sous l'impulsion des enfants, est certifié en bio et biodynamie depuis 2022, avec des préparations à base de plantes et de tisanes dans les vignes. Les trois vins dégustés sont sortis parmi les meilleurs, dont un excellent crémant. **J.-E. Simond**

Crémant de Bourgogne

90/100

**DOMAINE
MARCEL COUTURIER**

● 2018 🌙

Jolie évolution aromatique, croûte de pain, bouche solide, structurée, du relief, de l'allonge et une bulle assagie. Très belle réussite que ce pur chardonnay dégorgé sans ajout de liqueur. 17 €

Mâcon et Mâcon-Villages

92/100

**DOMAINE
MARCEL COUTURIER**

● Fuissé 2022 🌙

Notes de nougat et de miel, bouche riche et pleine d'un relief savoureux, belle densité de chair et persistance étoffée : excellent blanc énergique et ample, assez vibrant en finale, plein de vitalité. 18 €

91/100

**DOMAINE
MARCEL COUTURIER**

● Loché

Les Longues Terres 2022 🌙

Bien mûr, savoureux dans ses notes de poire passecrassane. Vin très gourmand, frais et juteux, servi par un élevage très juste, et dont on pourra vite se régaler. 17 €