

Domaine Marcel Couturier

POUILLY-FUISSÉ

"CLOS REYSSIÉ"



Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Situé sur la commune de Chaintré dans le Mâconnais en Bourgogne du Sud, dont le nom de climat provient de son lieu-dit cadastré, cette parcelle possède un sol calcaire et profondément argileux, en milieu de coteau.

Les ceps sont âgés de 80 ans en moyenne, les sols sont régulièrement travaillés à raison d'environ 5 passages par an avec différents outils de travail du sol, le Domaine étant en conversion en agriculture biologique (certification en 2021). Dans les vignes, les traitements sont naturels (soufre et cuivre) à faible dose, accompagnés de décoctions et de purins de plantes pour favoriser l'action de protection naturelle.

Vinification

Lors des vendanges, les raisins sont cueillis à maturité et entièrement récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourage statique en 2 fois avant l'entonnage en moût. Les fermentations se déroulent en fûts de chêne provenant des forêts françaises et se terminent fréquemment au printemps de l'année suivante. La mise en bouteille s'effectue souvent en août, soit après 11 mois d'élevage minimum.

Dégustation

C'est un vin aux senteurs parfois timide, fraîche, de fruits blancs, bien mûrs et d'agrumes, toujours riche et harmonieux. Il est bien constitué, dense, pur et long en bouche. Une finale sur une touche saline, il est gras, plein, et bien équilibré.

CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020 EN RECEVANT LA MÉDAILLE D'OR DU CONCOURS GÉNÉRAL, PAR LE GUIDE BETTANE ET DESSEAUME, EN 2019 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°145 ET N°147), EN 2018 PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS, DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°141) ET EN 2016 PAR WINE ENTHUSIAST.

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINE-COUTURIER.COM
DOMAINEMARCEL COUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24