

Domaine Marcel Couturier

POUILLY-LOCHÉ

"LE BOURG"



Terroir

Cette parcelle est située en Bourgogne du sud dans le Mâconnais au cœur du village de Loché. Issu du cépage chardonnay, elle possède un sol argileux et calcaire. Le nom du climat provient de son lieu-dit cadastré.

Les ceps de cette vigne sont âgés de plus de 80 ans. Le Domaine étant en conversion à l'agriculture biologique, les sols de cette parcelle sont travaillés environ 5 fois par an, avec différents outils de travail du sol. Dans les vignes, les traitements sont naturels (soufre et cuivre) à faible dose, associé à des décoctions et des 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 débourbage statique en 2 fois avant l'entonnage en moût. Les fermentations se déroulent en fûts de chênes 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

Ce vin présente une robe or verte très brillante, aux senteurs citronnées, de pêches jaunes et de verveine. En bouche, c'est un parfait équilibre entre le gras et l'acidité, qui s'étire dans une longue et belle finale florale. C'est un vin que l'on peut associer aux poissons et poularde de Bresse.

CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020 PAR LE GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE, DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°151), EN 2019 PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS, DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°147), EN 2018 DANS LE MAGAZINE DECANTER (VOLUME 43 N°9), EN 2016 PAR WINE ENTHUSIAST, DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°127), ET DANS LA REVUE DES VINS DE FRANCE POUR LE MILLÉSIME 2009 ET 2010)

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

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

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24