

# Domaine Marcel Couturier

## MÂCON-FUISSÉ



CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020  
EN RECEVANT LA MÉDAILLE  
D'OR DU CONCOURS GÉNÉRAL  
AGRICOLE.

### Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Il provient d'une parcelle dont le sol est schisteux, située sur le village de Fuissé dans le Mâconnais, en Bourgogne du Sud.

Les ceps sont âgés de 50 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 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

Issu de vieux chardonnays plantés sur un sol argilo-schisteux, ce 2018 offre un nez floral agrémenté de notes de miel d'acacia et de vanille. En bouche, c'est une explosion de saveurs, avec un boisé très bien fondu, une structure fine, en dentelle, et une finale fraîche et longue.