

# Domaine Marcel Couturier

## MÂCON-VILLAGE

### UN PORC EX PORC



### Terroir

Cette parcelle est située en Bourgogne du sud dans le Mâconnais sur les hauteurs du village de Loché. Issu du cépage chardonnay, elle possède un sol argileux et schisteux.

Les ceps de cette vigne sont âgés de plus de 30 ans. Le Domaine est certifié agriculture biologique depuis le millésime 2021, et est en conversation agriculture biodynamique. Notre certification arrivera avec le millésime 2023. 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.

La spécificité de cette cuvée provient de l'élevage de cochons dans cette parcelle qui ont remplacés les outils de travail du sol par leurs groins.

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 chênes provenant les 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.