

# Marcel Couturier

## CRÉMANT DE BOURGOGNE

### MILLÉSIMÉ

#### Terroir

Cette parcelle est située en Bourgogne du Sud dans le Mâconnais à Loché. Issu du cépage chardonnay, elle possède un sol argileux et calcaire, avec partiellement, des marnes-calcaire.

#### Vigne

Les ceps de cette vigne sont âgés d'une quinzaine d'année.

Les vignes du Domaine sont certifiées en agriculture biologique et biodynamique, les sols de cette parcelle sont travaillés plusieurs fois par ans. Les différentes variétés de plantes présentent spontanément sont tondus. Dans les vignes les traitements sont naturels (soufre et cuivre) à faible dose, associés à des décoctions et purins de plantes pour favoriser l'action de protection naturelle. Les préparations 500P et 501 sont appliqués tout au long de la phase végétative de la vigne.

Nous réalisons un ébourgeonnage sévère et manuel, qui a pour but de maîtriser les rendements et d'améliorer la formation des pieds en taille Poussard, ainsi qu'un piochage entre les ceps. Nous procédons à plusieurs méthodes pour protéger le raisin lors de son développement, comme par exemple le tressage des lianes lors d'années chaudes, qui permet ainsi de les garder à l'ombre, et à l'inverse une coupe rigoureuse, les années pluvieuses.

L'apport d'un compost biodynamique, réalisé sur le domaine avec le marc de raisin, du fumier équin et bovin, vient compléter les plantations d'engrais vert dans l'entre rangs. Cette méthode permet un apport d'azote, présent naturellement, et humique important, grâce aux mélanges des variétés de plantes (trèfle, pois fourrager, radis, fèverole, seigle).

#### Vinification

Lors des vendanges, les raisins sont cueillis à maturité et entièrement récolté à la main dans des caisses ajourées. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débouillage statique en 2 fois avant l'entonnage en mout. Les fermentations se déroulent en futs de chênes, provenant de forêts françaises, et se terminent fréquemment au printemps de l'année suivante. Le vin de base provient de la même méthode d'élaboration de nos différentes cuvées. Toutes les opérations sont réalisées au Domaine. Après 12 mois d'élevage en fût, la prise de mousse est faite, puis le vin est de nouveau laissé 12 mois sur lattes minimum avant dégorgement. Le complément est fait avec du vin et sans ajout de liqueur.

Les doses de soufre utilisées respectent le cahier des charges DEMETER (>90) et se trouvent souvent entre 60 et 80 de SO2 Total.

#### Dégustation

Couleur : jaune dorée, limpide est brillant.

Nez : très fin, note boisées et très légèrement toastées.

Bouche : Attaque en bouche fraîche et très beau bullage fin et dense. Bel équilibre général, belle acidité conservée, une belle fraîcheur avec une belle complexité générale. Une finale avec beaucoup de personnalité.

