

Marcel Couturier

SAINT-VÉLAN

« LA COUR DES BOIS »

Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Situé sur le village de Chânes en Bourgogne du Sud plus précisément dans le Mâconnais, dont le nom de climat provient de son lieu-dit cadastré. Cette parcelle possède un sol argileux et calcaire peu profond, gréseux à galets.

Vigne

Les ceps de cette vigne sont âgés en moyenne de 55 ans.

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 récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourbage 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.

La mise en bouteille s'effectue souvent en août, soit après 11 mois d'élevage minimum.

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

Dégustation

Robe : Pâle et lumineuse.

Nez : Des fragrances de poire et de pêche blanche mêlées aux petites fleurs des champs.

Bouche : Après une attaque vive et nerveuse, le palais s'arrondit quelque peu avant de finir sur de beaux amers qui lui apportent de la noblesse.



CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020 PAR LE GUIDE BETTANE ET DESSEAUVÉ, PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS, EN 2019 PAR LE GUIDE BETTANE ET DESSEAUVÉ, DANS CUISINE ET VINS DE FRANCE (N°191), EN 2018 PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS, EN 2016 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°127).

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINEMARCELCOUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24

Marcel Couturier

MÂCON

« AUX SCELLÉS »

Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Il provient d'une parcelle dont le sol est schisteux et composé d'argile bariolée. Le nom du climat « Aux Scellés » est issu du lieu-dit où se situe ces vignes, dans le village de Loché dans le Mâconnais en Bourgogne du Sud.

Vigne

Les ceps de ces vignes sont âgés d'une quinzaine d'années.

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, fève, seigle).

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 mout. Les fermentations se déroulent en futs de chênes, provenant de 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.

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

Dégustation

Robe : Or pâle.

Nez : Ce vin rappelle le printemps avec ces douces senteurs de tilleul et de camomille, ces arômes charmeurs, de fruits jaunes murs et frais.

Bouche : c'est de la pure gourmandise ; ample et charnue, soulignée par une fine vivacité, un vin plein de fruits juteux et frais ».



CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2018
DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°143) ;
EN 2017 EN RECEVANT LA MÉDAILLE D'OR
DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE ; EN
2016 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI
(N°131).

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINEMARCELCOUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24

Marcel Couturier

MÂCON-VINZELLES

« AUX CORLIER »

Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage Chardonnay, situé dans le village de Vinzelles, dans le Mâconnais en Bourgogne du Sud. Cette parcelle possède un sol profondément argileux avec une couche de silex d'environ 30cm. Le nom du climat "Au Corlier" provient du lieu-dit cadastré.

Vigne

Les ceps de ces vignes sont âgés de 70 ans environ.

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 récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourage 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.

La mise en bouteille s'effectue souvent en août, soit après 11 mois d'élevage minimum.

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

Dégustation

Robe : or-vert, brillante.

Nez : jolie complexité aromatique où l'on retrouve des notes de narcisses et de citron.

Bouche : Arômes frais de fruits jaunes et d'agrumes, dense et distingué à la fois, tout en fraîcheur et en persistance.



CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020 PAR LE GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE, EN 2018 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°143), EN 2017 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°137), EN 2016 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°131).

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINEMARCELCOUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24

Marcel Couturier

MÂCON-LOCHÉ

« LES LONGUES TERRES »

Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Ces parcelles possèdent un sol argileux, calcaire et marneux. Son nom de climat provient du lieu dit cadastré, sur le village de Loché dans le Mâconnais situé en Bourgogne du Sud.

Vigne

Les ceps de ces vignes sont âgés de 30 ans environ.

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, fève, seigle).

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 mout. Les fermentations se déroulent en futs de chênes, provenant de 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.

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

Dégustation

Robe : brillante robe or pâle.

Nez : d'intenses senteurs d'acacia, de chèvre-feuille, de vanille et de toast grillé.

Bouche : parfaitement équilibrée entre le gras et la fraîcheur. Sa finale d'abricot lui apporte de l'élégance et de la longueur.



CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020 PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS; EN 2017 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°137) ; EN 2016 DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°131) ; DANS LA REVUE DES VINS DE FRANCE POUR LES MILLÉSIMES 2009 ET 2012, EN 2016 DANS VERSION FEMINA (N°754).

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINEMARCELCOUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24

Marcel Couturier

MÂCON-FUISSÉ

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.

Vigne

Les ceps de ces vignes sont âgés de plus de 50 ans.

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 récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourbage 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.

La mise en bouteille s'effectue souvent en aout, soit après 11 mois d'élevage minimum.

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

Dégustation

Robe : Jaune dorée, brillante.

Nez : Floral agrémenté de notes de miel d'acacia et de vanille.

Bouche : C'est une explosion de saveurs, avec un boisé très bien fondu, une structure fine, en dentelle, et une finale fraîche et longue.



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

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINEMARCELCOUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24

Marcel Couturier

SAINT-VÉРАН

« LE VALLON »

Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Situé sur le village de Chânes en Bourgogne du Sud, dans le Mâconnais plus précisément, dont le nom de climat provient de son lieu-dit cadastré. Cette parcelle possède un sol argileux et calcaire peu profond, orienté plein sud.

Vigne

Les ceps de cette vigne sont âgés de 80 ans et plus.

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 récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourbage 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.

La mise en bouteille s'effectue souvent en août, soit après 11 mois d'élevage minimum.

Les doses de soufre utilisées respect le cahier des charges DEMETER (>90) et se trouvent souvent entre 60 et 80 de S02 Total.

Dégustation

Robe : Jaune dorée.

Nez : fleur d'acacia et mangue.

Bouche : minérale et fraîche, aux saveurs persistantes de citron et de silex : ce vin ne manque pas d'atouts



CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2019

DANS CUISINE ET VINS DE
FRANCE (N°191), DANS BOURGOGNE
AUJOURD'HUI (N°145), EN 2018 DANS
BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°141).

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINEMARCELCOUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24

Marcel Couturier

POUILLY-LOCHÉ « LE BOURG »

Terroir

Cette parcelle est située en Bourgogne du sud dans le Mâconnais au coeur 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.

Vigne

Les ceps de cette vigne sont âgés de plus de 80 ans.

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 récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourbage 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.

La mise en bouteille s'effectue souvent en août, soit après 11 mois d'élevage minimum.

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

Dégustation

Robe : Parure dorée, brillante et éclatante.

Nez : Des jolis parfums fruité comme le citron et le fruit de la Passion, agrémentés de nuances florales.

Bouche : Tout aussi fruité, persistante, laisse une impression agréable de rondeur et d'équilibre.



CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020 PAR LE GUIDE BETTANE ET DESSEAUE, 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 MILLÉSIMÉ 2009 ET 2010)

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINEMARCELCOUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24

Marcel Couturier

POUILLY-LOCHÉ

"VIEILLES VIGNES"

Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Cette parcelle possède un sol profond très argileux (60%) et très peu calcaire. Cette cuvée est élaborée à partir de plusieurs parcelles cadastrées dans le village de Loché situé en Bourgogne du Sud dans le Mâconnais.

Vigne

Les ceps de cette vigne sont âgés de 90 ans et plus dans l'ensemble.

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 récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourbage 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.

La mise en bouteille s'effectue souvent en aout, soit après 11 mois d'élevage minimum.

Les doses de soufre utilisées respect le cahier des charges DEMETER (>90) et se trouvent souvent entre 60 et 80 de S02 Total.

Dégustation

Robe : Or pâle.

Nez : Cette cuvée dévoile des parfums intenses de petites fleurs blanches, de fruits blancs, de beurre frais et de noisette grillée.

Bouche : Souple, fraîche, minérale, avec une touche de gras qui arrondit bien les angles. Un ensemble élégant et harmonieux.



CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020 PAR LE GUIDE BETTANE ET DESSEAUVÉ ET PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS, EN 2018 PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS, DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°141), EN 2016

DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI (N°127), DANS LA REVUE DES VINS DE FRANCE POUR LES MILLÉSIMES 2009, 2010, 2012.

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINEMARCELCOUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24

Marcel Couturier

POUILLY-FUISSÉ « CLOS SCELLÉS »

Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay, issu de l'assemblage de deux cuvées : Pouilly-Fuissé « Clos Reyssié » et Pouilly-Fuissé « Les Scellés ». Les parcelles sont situées à Fuissé et à Chaintre, en Bourgogne du sud. Ce vin tire des éléments particuliers des sols qui la compose, schiste, plantée en flanc de coteau versant Est et argileux.

Vigne

Les ceps de ces vignes sont âgés entre 50 et 90 ans

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 récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourbage 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.

La mise en bouteille s'effectue souvent en août, soit après 11 mois d'élevage minimum.

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

Dégustation

Robe : Jaune dorée.

Nez : Arômes précis, complexes, de fleurs blanches, et fruits jaunes, de citrons confits ... Bouche : Généreux, gras, avec un fruité croquant, "sucré", beaucoup de finesse et une belle finale minérale.



"ISSU DE 26 ARES DE VIEUX CHARDONNAYS PLANTÉS SUR UN SOL ARGILLO-SCHISTEUX, CE MÂCON-FUISSÉ 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."

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINEMARCELCOUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24

Marcel Couturier

POUILLY-VINZELLES

Terroir

Cette parcelle est située en Bourgogne du Sud dans le Mâconnais sur la commune de Vinzelles. Issu du cépage chardonnay, elle possède un sol argileux est calcaire. Exposée plein Est, au soleil levant, elle bénéficie de la meilleure exposition.

Vigne

Les ceps de cette vigne sont âgés en moyenne de 60 ans.

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 récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourbage 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.

La mise en bouteille s'effectue souvent en aout, soit après 11 mois d'élevage minimum. Les doses de soufre utilisées respect le cahier des charges DEMETER (>90) et se trouvent souvent entre 60 et 80 de S02 Total.

Cette cuvée a été vinifiée et élevée essentiellement en cuve émaillée.

Dégustation

Couleur : jaune dorée limpide et brillant.

Nez : précis, fin et frais, toute en élégance.

Bouche : belle expression de fruit à chair blanche type pêche de vigne, attaque pleine et équilibrée, ensemble étayé et belle structure portant l'ensemble vers une belle longueur en bouche.



CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020
DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI
(N°151), EN 2019 PAR LE GUIDE
HACHETTE DES VINS

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINEMARCELCOUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24

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.

Vigne

Les ceps de ces vignes sont âgés de plus de 30 ans. La spécificité de cette cuvée, et d'où provient son nom, est l'élevage durant 2 années, de cochons sur la parcelle, qui ont remplacés les outils de travail du sol mécanique, par leurs groins.

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 récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourbage 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.

La mise en bouteille s'effectue souvent en aout, soit après 11 mois d'élevage minimum.

Les doses de soufre utilisées respect le cahier des charges DEMETER (>90) et se trouvent souvent entre 60 et 80 de S02 Total.

Dégustation

Robe : jaune dorée, légèrement cuivré, limpide et brillante.

Nez : ouvert, notes florales évoquant la fleur blanche, légèrement miellé.

Bouche : ouvert, gourmande voir croquante. Belle montée en puissance avec milieu de bouche tenu, se prolongeant par un bel équilibre entre le volume, la générosité et l'acidité. Finale précise et étirée.



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 récoltés à la main dans des caisses ajourées. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourage statique en 2 fois avant l'entonnage en mout. Les fermentations se déroulent en fûts 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.



Marcel Couturier

SAINT-VÉРАН

« AU CLOS DU CHATEAU »

Terroir

Cette parcelle est située en Bourgogne du Sud dans le Mâconnais dans le village de Davayé. Issu du cépage chardonnay, elle possède un sol très argileux et calcaire, son exposition est plein sud. Le nom du Climat provient de son lieu-dit cadastré « Au clos », au-dessus du magnifique château de Davayé

Vigne

Les ceps de cette vigne sont âgés en moyenne de 50 ans.

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 récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourbage 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.

La mise en bouteille s'effectue souvent en août, soit après 11 mois d'élevage minimum.

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

Dégustation

Couleur : jaune légèrement dorée, limpide et brillant.

Nez : ouvert, note légèrement boisée fraîche rappelant le menthol, belle réduction empyreumatique grillée, très qualitative.

Bouche : ouverte, belle buvabilité - minéralité liée à un parfait équilibre entre le volume, le boisé et l'acidité. Prolongement élégant et long, beau retour rétro olfactif sur la fraîcheur.



Marcel Couturier

POUILLY-LOCHÉ

Terroir

Situées en Bourgogne du Sud dans le Mâconnais, dans le village de Loché et issues du cépage chardonnay, ces parcelles possèdent un sol argilo-calcaire, composé partiellement de grès et d'argile bariolées. Les vignes sont exposées majoritairement soleil levant (plein est). L'appellation Pouilly-Loché représente 32 hectares au total, le Domaine en possédant 13%.

Vigne

Ce vin est le fruit de l'assemblage de 3 parcelles sur les lieudits : « Aux scellés », « Aux barres » et « La colonge », et sont âgés en moyenne de 45 ans.

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 récoltés à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourbage 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.

La mise en bouteille s'effectue souvent en août, soit après 11 mois d'élevage minimum.

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

Dégustation

Aromes expressifs de pêches jaunes et blanches, de fleurs sucrées, de pain grillé. Bouche gourmandes à souhait, avec ce fruité à la fois « sucré » et frais, que l'on aime dans le Mâconnais et un bel équilibre. C'est un vin que l'on peut associer avec des mets gourmands à la crème.



CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020
DANS BOURGOGNE AUJOUR'HUI
(N°151), EN 2019 PAR LE GUIDE
HACHETTE DES VINS

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINEMARCELCOUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24