

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, 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 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.

