

Marcel Couturier

POUILLY-FUISSÉ « CLOS SCÉLLÉS »

Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay, issu de l'assemblage de deux cuvées : Pouilly-Fuissé « Clos Reyslié » et Pouilly-Fuissé « Les Scellés ». Les parcelles sont situées à Fuissé et à Chaintré, 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 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.

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.

