

Marcel Couturier

SAINT-VÉРАН

« 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