

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 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 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.

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