

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 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 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

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