Millesime : 2023

MÂCON-LOCHÉ LES LONGUES TERRES 2023 BLANC MAGNUM

DOMAINE MARCEL COUTURIER

Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Ces parcelles possèdent un sol argileux, calcaire et marneux. Son nom de climat provient du lieu dit cadastré, sur le village de Loché dans le Mâconnais situé en Bourgogne du Sud. Les ceps de ces vignes sont âgés de 30 ans environ. 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 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 la formation des pieds en taille Poussard, ainsi qu 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 chaudes, qui permet ainsi de les garder à l et à l'inverse une coupe rigoureuse, les années pluvieuses.

L d compost biodynamique, réalisé sur le domaine avec le marc de raisin, du fumier équin et bovin, vient compléter les plantations d vert dans l rangs. Cette méthode permet un apport d présent naturellement, et humique important, grâce aux mélanges des variétés de plantes (trèfle, pois fourrager, radis, fèverole, seigle).

Accords mets et vins

Ce vin tiendra tête à des mets de choix, comme une poularde de Bresse à la crème et aux morilles.

Détails

Viticulture : Biologique & Biodynamique
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine Marcel Couturier
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Mâcon-Loché
Cépages : Chardonnay
Millesime : 2023
Degrès : 13,5 %
Bio : oui
Contenance : 1,50 L

Caractéristiques

Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Les raisins sont récoltés à la main, aux heures les plus fraîches de la journée, puis emmenés au cuvage. S'ensuit un léger foulage avant le pressurage pneumatique en grappes entières.
Vinification : Le débourbage statique est en 2 fois, pour des turbidités cohérentes, puis entonnage en moût. Les fermentations alcooliques et malolactiques se font en fûts de chêne, anciens pour la plupart (de 5 à 15ans pour les 228L, et les 400 et 500 litres plus récents). Dans les années à venir, nous avons l'intention de démarrer des vinifications en foudre.
Elevage : 11 mois en fûts de chêne

Dégustation

Robe : Brillante robe or pâle
Nez : D'intenses senteurs d'acacia, de chèvrefeuille, de vanille et de toast grillé.
Bouche : Parfaitement équilibrée entre le gras et la fraîcheur. Sa finale d'abricot lui apporte de l'élégance et de la longueur.
Finale : Rond et suave
Garde : 3-5 ans
Température de service : 15°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Créé en 2005 par Marcel Couturier, le vignoble s'est développé petit à petit jusqu'au 14 hectares et ses 14 cuvées en parcellaires qui le compose aujourd'hui. Conduit en agriculture biologique et biodynamique, le Domaine Couturier compte désormais une deuxième génération avec les enfants de Marcel, Auxence et Cladie. Parfaitement situé, à la limite entre les villages de Loché et de Fuissé, le Domaine surplombe la ville de Mâcon et les plaines de Bresse. Proche de la nature et des vignes, on travaille ici en respectant la plante, suivant les phases de la lune lors par exemple de la taille d'hivers, les traitements sont naturels cuivre et soufre, purins et décoctions de plantes, les vendanges manuelles. Nos cuvées sont élevées en fûts de chênes, provenant de forêts françaises, de 8 à 18 mois selon les vins. Le Domaine cultive toutes les appellations blanches du sud mâconnais, du Mâcon-Blanc au Pouilly-Fuissé, en passant par le Pouilly-Loché (32ha pour le Monde). Chacune de nos cuvées est identitaire et élaborée avec soin et passion, pour obtenir un vin d'une qualité exceptionnelle.

AUGERON
FAMILLE PERRI