Millesime : 2023

MÂCON VILLAGE UN PORC EX PORC 2023 BLANC MAGNUM

DOMAINE MARCEL COUTURIER



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Ce vin tire son nom d'une parcelle de Mâcon-Village, juste à côté du Domaine, dans laquelle Marcel y a élevé des cochons durant 2 ans. Dans le but premier était de voir l'impact d'un entretient du sol non mécanique.

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

Le vin indispensable d'un bruch épucurien.

Détails

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

Caractéristiques

Terroir : Sol argileux et schisteux
Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Manuelle
Viticulture : 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.
Elevage : 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.

Dégustation

Robe : Jaune à reflets verts, limpide et brillant
Nez : Ouvert, notes évoquant les fruits jaunes de belle maturité
Bouche : Attaque ample, grasse et chaleureuse. L4équilibre acidité/sucrosité est légèrement marqué par cette dernière conduisant à une finale ronde.
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