Millesime : 2022

POUILLY LOCHÉ VIEILLES VIGNES 2022

DOMAINE MARCEL COUTURIER



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay. Cette parcelle possède un sol profond très argileux (60%) et très peu calcaire.
Cette cuvée est élaborée à partir de plusieurs parcelles cadastrées dans le village de Loché situé en Bourgogne du Sud dans le Mâconnais. L Pouilly-Loché représente 32 hectares au total, le Domaine en possédant 13%. Les ceps de cette vigne sont âgés de 90 ans et plus dans l 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

Dégustez ce vin accompagné de fromages puissants tel qu'un Epoisse.

Détails

Viticulture : Biologique & Biodynamique
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Pouilly-Loché
Bio : oui
Cépages : Chardonnay
Couleur : Blanc
Domaine : Domaine Marcel Couturier
Millesime : 2022
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13,5 %

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.
Viticulture : 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 : 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 : Or pâle
Nez : Cette cuvée dévoile des parfums intenses de petites fleurs blanches, de fruits blancs, de beurre frais et de noisette grillée.
Bouche : Souple, fraîche, minérale, avec une touche de gras qui arrondit bien les angles. Un ensemble élégant et harmonieux.
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.