Millesime : 2022

POUILLY-VINZELLES 2022 BLANC

DOMAINE MARCEL COUTURIER



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Cette parcelle est située en Bourgogne du Sud dans le Mâconnais sur la commune de Vinzelles. Issu du cépage chardonnay, elle possède un sol argileux est calcaire. Exposée plein Est, au soleil levant, elle bénéficie de la meilleure exposition. Les ceps de cette vigne sont âgés en moyenne de 60 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 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

Une truite aux amandes

Détails

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

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 cuve inox.

Dégustation

Robe : Jaune dorée, légèrement cuivré, limpide et brillant
Nez : Précis, frais, très fin et élégant. Belle expression de fuits blancs type pêches de vignes.
Bouche : Belle attaque fraiche, pleine et équilibrée. Finale longue, finement étayée et structurante.
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.