**Millesime** : 2024

# POUILLY-FUISSÉ CLOS SCELLÉS 2024 BLANC

DOMAINE MARCEL COUTURIER




Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay, issu de l de deux cuvées : Pouilly-Fuissé « Clos Reyssié » et Pouilly-Fuissé « Les Scellés ». Les parcelles sont situées à Fuissé et à Chaintré, en Bourgogne du sud. Ce vin tire des éléments particuliers des sols qui la compose, schiste, plantée en flanc de coteau versant Est et argileux. Les ceps de ces vignes sont âgés entre 50 et 90 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

Pour accompagner des fruits de mer, des coquilles Saint-Jacques.

## Détails

**Bio :** oui
**Packaging :** carton de 6
**Domaine :** Domaine Marcel Couturier
**Couleur :** Blanc
**Millesime :** 2024
**Degrès :** 13,5 %
**Viticulture :** Biologique & Biodynamique
**Cépages :** Chardonnay
**Contenance :** 0,75 L
**Région :** Bourgogne
**Appellation :** AOP Pouilly-Fuissé

## 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, 11 mois en fûts de chêne, 6 mois en cuve inox.

## Dégustation

**Robe :** Jaune dorée
**Nez :** Arômes précis, complexes, de fleurs blanches, et fruits jaunes, de citrons confits
**Bouche :** Généreux, gras, avec un fruité croquant,
**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.