

Domaine Marcel Couturier Mâcon 'Aux Scellés' 2023

Mâcon - Bourgogne - Frankrijk



domein

Marcel Couturier was vroeger lid van de coöperatie van Loché. Als perfectionistische wijnboer deed het hem echter pijn om te zien hoe zijn druiven vermengd werden met deze van burens die het minder nauw nemen. Na veel wikken en wegen besloot hij in 2005 om uit de coöperatie te stappen en zelf zijn wijn te maken. Hij heeft een duidelijk visie hoe witte wijn uit de Mâconnais moet zijn: zuiver, met zuren die voor spanning moeten zorgen, steeds gerijpt op hout maar zonder dat dit opvalt in de smaak. De wijnbouw is bijna biologisch: geen onkruidverdelgers, er wordt geploegd tussen de stokken, zwavel en kopersulfaat voor de behandelingen.

omschrijving

Fijne chardonnay met veel frisheid en een mooi volume, met een zekere vetzigheid (ondanks de jonge stokken). Aroma's van boomgaardfruit en citrus, de houtlagering verradt zich slechts in een licht gegrilde toets.

wijngaard

"Aux Scellés" is een jonge wijngaard (aangeplant in 2008) van bijna 1 hectare uit het dorp Loché. Enkel een aarden weg scheidt deze wijngaard van de appellatie Pouilly-Fuissé. De bodem bestaat uit schist (leiste) en klei. De bodem helt lichtjes en is naar het Oosten gericht.

kelder

De druiven werden manueel geplukt en geperst met een pneumatische pers. Marcel Couturier zweert bij vinificatie in eik, maar omdat het hier om wijn van jonge stokken gaat, is gekozen voor de helft eik (geen nieuwe) en de helft inox. Na de gisting rijpt de wijn verder tot de botteling in de zomer volgend op de oogst.

druivensoorten

chardonnay: 100%

schenken

Aan 12-14°C bij zeevruchten, kreeft, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, vis in saus,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**

