

Domaine Marcel Couturier Saint-Véran 'Au Clos du Château' 2022

Saint-Véran - 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 coöperatieve 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 geplougd tussen de stokken, zwavel en kopersulfaat voor de behandelingen.

omschrijving

Strogele wijn. Aroma's van appel, peer, bloesems en een hint vanille. Krachtige en intense smaak, gecombineerd met een strakke mineraliteit en fijne, rijpe zuren. Grote chardonnay die gerust nog een paar jaar kan rijpen.

wijngaard

Zuidgericht perceel net boven het kasteel van Davayé, vandaar de naam. De bodem is bijzonder rijk aan klei en kalk. 50 jaar oude wijnstokken.

kelder

Manuele oogst. Gisting en rijping in Franse eik, bij keldertemperatuur en zonder toevoeging van gist. De gisting verloopt traag, soms tot in het voorjaar. Na een jaar op vat wordt de wijn gebotteld.

druivensoorten

chardonnay: 100%

schenken

Aan 12-14°C bij

analyse

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