

Domaine Marcel Couturier Saint-Véran 'Le Vallon' 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 geploegd tussen de stokken, zwavel en kopersulfaat voor de behandelingen.

omschrijving

Een rijke chardonnay met veel kracht en een romige textuur, maar ook hier is de strakheid, nervositeit en fijne mineraliteit aanwezig die de wijnen van Marcel Couturier kenmerkt. De houttoets is zoals we gewoon zijn perfect geïntegreerd.

wijngaard

Afkomstig van een 40 jaar oude wijngaard met een bodem van klei en kalk.

kelder

De druiven werden manueel geplukt en geperst met een pneumatische pers. De gisting en rijping verloopt volledig in eiken barrique (waarvan een derde nieuw). De wijn blijft ongeveer een jaar op vat voor hij gebotteld wordt.

druivensoorten

chardonnay: 100%

schenken

Aan 12-14°C bij kreeft, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen, halfharde kaas,

analyse

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