

'Les Longues Terres' Mâcon-Lôché 2017 Domaine Marcel Couturier



Ein Burgunder-Cru, der sich als Preis-Qualitäts-Riese präsentiert. Der strenge Guide Hachette vergibt hierfür den begehrten Coup de Coeur und Robert Parker's Wine Advocate lobt Marcel Couturier als 'highly recommended'.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Domaine Marcel Couturier
Region	Burgund
Rebsorte(n)	Chardonnay
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2027
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

2/3 Sterne Guide Hachette des Vins

"Dieser sehr schöne Mâcon von über 35 Jahre alten Reben wurde 10 Monate im Eichenfass ausgebaut. Im Glas zeigt er eine brillante hellgoldene Farbe und enthüllt intensive Aromen von Akazie, Geißblatt, Vanille und geröstetem Toast. Der Gaumen erscheint perfekt ausgewogen zwischen Extrakt und Frische. Der von Aprikosenaromen geprägte Abgang verleiht ihm Eleganz und Länge. Bereits jetzt trinkreif, mit Potenzial für weitere Jahre."

Bewertungen und Pressestimmen

Robert Parker's Wine Advocate über Marcel Couturier

"Marcel Couturier arrived on the Maconnais scene as recently as 2005, when he ceased selling fruit to the local co-operative and commenced bottling himself. The tenets here are for low yields, prudent vineyard husbandry and since 2006, barrel fermentation. These were generally

excellent wines, quite sophisticated and beautifully defined. They come highly recommended."

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Sie gehört zu den eher schwierigen Beziehungen, die es in der Weinwelt gibt: die des Pinot Noir- oder Chardonnay-Liebhabers mit den französischen Burgundern! Denn bei keinem zweiten Anbaugebiet der Grande Nation liegt finsterner Schatten und gleißendes Licht so nahe beieinander wie hier. Das hat dazu geführt, dass das Burgund zu einem Tummelfeld von Spezialisten oder Millionarios geworden ist. Quel dommage!

Gibt es doch nach wie vor kleine, handwerklich arbeitende Winzer wie Marcel Couturier, der auf seiner Mini-Domaine zwischen Fuissé und Lâché feinste Chardonnay erzeugt, die mit einem geradezu wahnwitzigen Preis-Qualitäts-Niveau ausgestattet sind. Kein Wunder also, dass die Weine in Deutschland schlecht zu kriegen sind, gibt es doch kaum etwas davon, erst recht seit Marcel Couturier sowohl von Robert Parker's Wine Advocate als auch vom Guide Hachette zur neuen Chardonnay-Ikone des Mâconnais erkoren wurde.

Tasting Note

Nun ist es uns wieder einmal gelungen einige wenige Flaschen dieses neuen Kultwinzers bereitzustellen: den hochinteressanten 'Les Longues Terres' Mâcon-Lâché 2017! Und der punktet schon mit seinem brillant funkelnden Grüngelb, bevor man auch nur reingeschuppert hat. Das Bouquet zeigt noble Aromen von Aprikosen, Quitten, Nüssen und Geißblatt sowie aparte Rauchnoten, die vom Fass-Ausbau stammen. Am Gaumen wartet der Wein mit einem reichhaltigen Körper auf, mit einer perfekten Balance zwischen Holz und Frucht, die großen Chardonnay-Gewächsen so eigen ist. Im Ausklang zeigt er sich erneut von seiner großzügigen Seite, die aber von feiner Mineralik exzellent im Zaume gehalten wird!

Passt zu

Ein wirklich edler Mâconnais-Chardonnay, der voll und ganz überzeugt und wunderbar zu Bresse-Huhn mit sahnigen Saucen passt. Aber auch die Kombination zwischen vegetarischen Gerichten wie einem getrüffeltem Zucchini-Carpaccio mit diesem Chardonnay ergibt ein wahres Traum-Duett.

Weingut

Die Domaine Marcel Couturier liegt ziemlich exakt zwischen den beiden Weindörfern Fuissé und Loché rund 10 km südlich von Mâcon und wurde erst 2005 von Marcel Couturier gegründet. Das ehemalige Mitglied der Weinbau-Kooperative in Loché hatte die Schnauze voll, mit ansehen zu müssen, wie sein kostbares Lesegut in Genossenschaftsweine versenkt wurde. Die 11 ha, die er heute unter ökologischen Kriterien bewirtschaftet, verteilen sich über die wichtigsten Appellationen des Mâconnais wie Mâcon-Vinzelles, Mâcon-Villages, Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché und Saint-Véran, also ganz der echte Burgunder-Winzer. Das ist aber auch alles, was ihn damit verbindet, denn bei der Weinbereitung geht der sympathische Perfektionist seine eigenen Wege. Sehr geringe Erträge, außergewöhnlich aufwendiges Weinberg-Management und teilweise Fermentation im Holzfass sind da nur drei wichtige Kriterien. Zudem ist Marcel ein großer Stilist, der ungemein ausgewogene, feine, kristallklare Burgunder vinifiziert, selten hat man so reintonige Chardonnays im Glas wie die von Marcel Couturier.

In Deutschland sind seine Mini-Editionen quasi unbekannt, doch Robert Parker's Wine Advocate hat seine Späher wohl überall, denn Neil Martin hat diesen Winzer bereits entdeckt

und schreibt: "(The wines) come highly recommended." Auch dass die drei Weine von Marcel immer wieder den Weg in den Guide Hachette finden, legt ein beeindruckendes Zeugnis über diesen dickschädeligen Individualisten ab!

Vinifikation

Marcel Couturier 'Les Longues Terres' Mâcon-Lôché 2017 ist aus 100 % Chardonnay vinifiziert und stammt von einer 75 Jahre alten, nur 1,61 Hektar großen Parzelle, die von Ton-Kalkstein-Terroir geprägt ist. Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit einer pneumatischen Presse gepresst, danach kaltmazeriert und in Eichenfässern bei regelmäßiger Bâtonnage vergoren. Nach Abschluss der Gärung reifte dieser Chardonnay mehrere Monate in Pièces bourguignonnes auf der Feinhefe, bevor er auf die Flasche gezogen wurde.