



Mâcon-Verzé



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Dénomination géographique complémentaire de l'**appellation Régionale** « Mâcon » dans le Mâconnais. Depuis le décret de 2005, le nom de Mâcon suivi de Verzé désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur du seul village de **Verzé**.

CARACTÈRES DES VINS

D'un jaune doré assez prononcé, le vin **blanc** présente au nez une richesse aromatique sans exubérance. Son intensité olfactive, appréciable, se porte nettement vers les agrumes (pamplemousse) et fleurs blanches des lisières de forêt (acacia). En bouche, sa fine minéralité lui donne un profil très droit, voire tranchant, tout en restant gourmand.

Issu d'un village de la grande vallée aux coteaux ouest très adaptés au Gamay, le Mâcon-Verzé **rouge** affiche une belle intensité de couleur, comparable à un rubis foncé. Griottes, fruits rouges et noyaux de prunelles à l'eau de vie s'expriment spontanément au nez, le rendant très accessible à l'amateur. Friand et soyeux en bouche, il prolonge la longue tradition des Mâcon rouge.

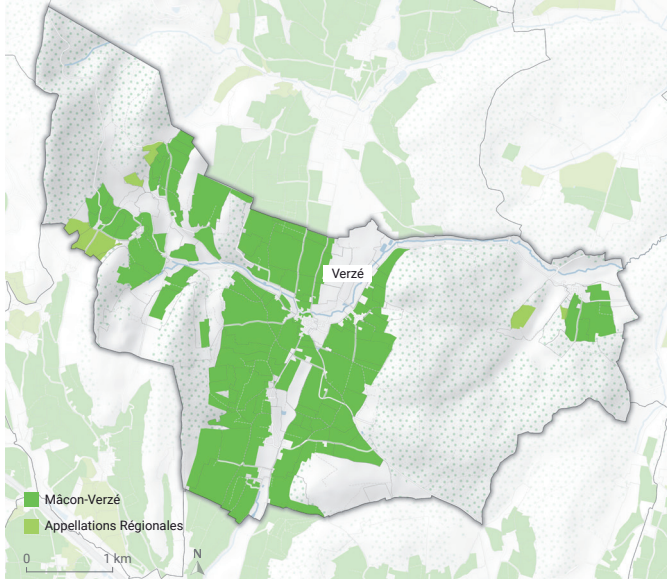
CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : pour une association toute en complémentarité étant donné la vivacité fréquente en bouche de ce vin, choisissez en entrée une tourte aux poireaux ou des verrines de risottos aux recettes crémeuses. Laissez ensuite sa trame acidulée trancher avec le beurre persillé des fruits de mer à la plancha (couteaux), des huîtres gratinées et des fameux escargots de Bourgogne.

Températures de service : 10 à 11°C à l'apéritif, 11 à 12°C durant le repas.

Rouge : par son opulence aromatique et sa bouche charnue, il s'accordera remarquablement avec les viandes fibreuses (ravigoles de canard, côte de bœuf braisée du Charollais). Pour les plats marinés au vin, on choisira d'autant plus un millésime réputé chaud (par exemple 2018) qui gommara ainsi l'acidité de la sauce : on appréciera alors une alliance goûteuse équilibrée de ce vin accompagné d'un bœuf bourguignon ou d'une meurette d'escargots. En fin de repas optez pour un fromage de vache de Bourgogne à croûte lavée peu affiné ou même sec (palet de Bourgogne, cendré de Vergy) de façon à ménager la fraîcheur du Gamay.

Température de service : 14 à 15°C.



SITUATION

Au sein de la grande vallée mâconnaise, l'aire de Mâcon-Verzé respecte les limites communales au nord et au sud, là où commencent respectivement celles de Mâcon-Igé et Mâcon-La-Roche-Vineuse.

En 1960, Verzé tient une place de premier plan pour une meilleure valorisation des vins, dans un contexte où les infrastructures des caves ne se sont pas encore adaptées à de nouveaux modes de conditionnement. En installant une chaîne d'embouteillage collective dans le très long tinailler (lieu d'entrepôt des fûts où se trouve le pressoir) du château de Vaux, les vignerons de Verzé et leurs collègues adhérents de l'union des caves coopératives, contribuent significativement à la diffusion des étiquettes, vecteurs essentiels de la notoriété des appellations du Mâconnais.

TERROIRS

Le vignoble de Verzé occupe principalement le long versant ouest, entre 280 et 410 mètres d'altitude. À l'est, le court et abrupt coteau du Bois de Verzé voit les vignes s'échelonner entre 270 et 345 mètres, dans une zone climatique tempérée.

Dans la continuité sud de la longue vallée d'Azé-Igé, Verzé présente une alternance de calcaires massifs et de marnes tendres.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

Vins **rouges** et **rosés**, cépage **Gamay**.

PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 53 ha

Rouges et rosés : 7 ha

Récolte annuelle :

Blancs : 401 900 bouteilles

Rouges et rosés : 44 000 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018