



## Mâcon, Mâcon-Villages, Mâcon *suivi du nom du village*



### APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellations Régionales** du vignoble du Mâconnais, en Saône-et-Loire.

La dénomination VILLAGES ou le nom de la commune d'origine ne peut être adjoint à celui de MÂCON que pour les vins récoltés à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation MÂCON-VILLAGES sur le territoire des 26 regroupements de communes identifiés.

Communes de production :

Mâcon : **communes de l'arrondissement de Mâcon et 11 communes proches.**

Mâcon-Villages : **Azé, Bray, Burgy, Bussières, Chainré, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, Fuissé, Igé, Loché, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Montbellet, Péronne, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Saint-Gengoux-le-National, Solutré-Pouilly, Uchizy, Vergisson, Verzé, Vinzelles.**

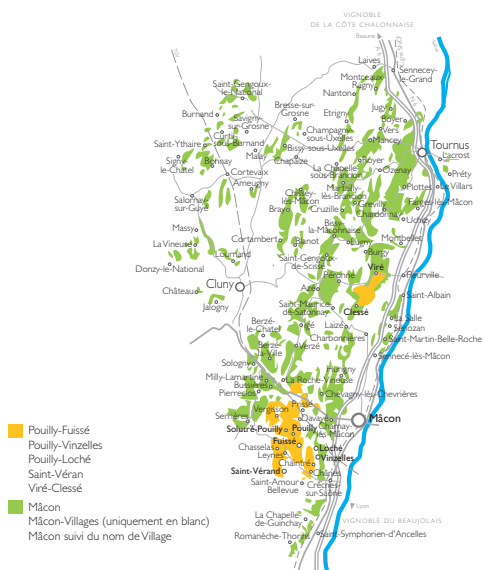
### CARACTÈRES DES VINS

Les **vins blancs** du Mâconnais ont des robes or blanc ou or jaune paille, à reflets argentés ou verdâtres, luisantes et douces. Au nez, leurs arômes suggèrent le genêt, la rose blanche, l'acacia, le chèvrefeuille, la fougère, la verveine, la citronnelle, les agrumes (pamplemousse, mandarine). Des nuances de pin, de coing, de fenouil apparaissent en fin de bouche. Au palais, le paysage varie selon les villages et leurs terroirs. Il s'agit de vins frais et gouleyants, secs mais bien fruités. Ils disposent d'une bonne concentration, avec le support acide nécessaire à leur durée. Rondeur et suavité les caractérisent.

### CONSEILS DU SOMMELIER

**Blanc** : à l'apéritif bien sûr, pour le charme insolent de sa belle allure vive, sur des gâteaux secs, cacahuètes et olives. Mais son caractère polyvalent, associé à sa vivacité, sa rondeur, sa suavité et sa complexité aromatique, en fait un vin très facile à associer, car il est d'un équilibre très complet : les volailles et le veau en sauce crémée le vénèrent en hiver, tout comme les risottos bien crémeux à la viande, ou au poisson. En été, les poissons grillés, les antipasti froids et ratatouilles, les salades complexes avec de l'oignon ne lui résistent pas. Il les roule dans sa force aromatique toute fruitée. Même les sushis et les fromages de chèvre l'ont adopté.

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



## SITUATION

La Bourgogne du Sud offre à la vigne un fourmillement de vallées et de vallons teintés de couleurs d'aquarelle. Entre la Côte Chalonnaise et la roche de Solutré, les monts du Mâconnais s'étendent sur quelques 40 kilomètres, bordés par la Saône et la Grosne. Implantée ici dès l'époque gallo-romaine, la vigne connut un vif élan grâce aux puissantes abbayes de Cluny et de Tournus. Quelle heureuse nature, chantée par Lamartine, l'enfant du pays ! La ville de Mâcon maintient fortement les traditions de ce vignoble au visage aimable et souriant. Instituées en 1937, les Appellations d'Origine Contrôlée des vins blancs du Mâconnais peuvent être appelées (en Chardonnay) dans l'arrondissement de Mâcon et de ses 11 communes environnantes : Mâcon-Villages et Mâcon suivi du nom de la commune d'origine.

## TERROIRS

Les monts du Mâconnais forment un ensemble de coteaux séparés par des failles parallèles et orientés nord/nord-est ou sud/sud-ouest. Ceux-ci sont favorables à la vigne. En Chardonnay, les vins de garde proviennent de sols bruns calciques ou calcaires, de rendzines. Les terrains siliceux, argileux ou sableux, souvent mêlés à des « chailles », ou galets de grès, favorisent le Chardonnay plus précoce.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

## PRODUCTION

**Superficie en production\*** :  
 1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées  
**3 767,91 ha, dont**  
**Mâcon : 77,64 ha**  
**Mâcon-Villages : 2 042,82 ha**  
**Mâcon + nom de commune :**  
**1 647,45 ha**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**  
 1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles  
**228 038 hl, dont**  
**Mâcon : 5 022 hl**  
**Mâcon-Villages : 127 610 hl**  
**Mâcon + nom de commune :**  
**95 406 hl**

\*en 2018 \*\* moyenne 5 ans 2014-2018