



Mâcon- Milly-Lamartine



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 Milly-Lamartine désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de **Berzé-la-Ville**, **Berzé-le-Chatel**, **Milly-Lamartine** et **Sologny**.

CARACTÈRES DES VINS

Les **vins blancs** de Mâcon-Milly-Lamartine présentent des profils nuancés, reflétant la diversité de son terroir. Le vin arbore souvent une couleur jaune doré brillant. Son nez peut s'avérer très flatteur, voire solaire, par sa générosité aromatique : arômes de fruits à chair jaune (abricot, pêche) se mêlent à quelques notes de fruits exotiques (mangue). En bouche, il apparaît structuré : matière et volume sont contrebalancés par une finale assez vive.

D'un beau grenat très intense, le Mâcon-Milly-Lamartine **rouge** issu du cépage Gamay offre des saveurs gourmandes de petits fruits rouges et noirs (fraise écrasée, cerise, myrtille), alliées à des arômes de fleurs de pivoine. Veloutée en bouche, de par ses tanins bien arrondis, la finale s'avère croquante et légèrement épicée.

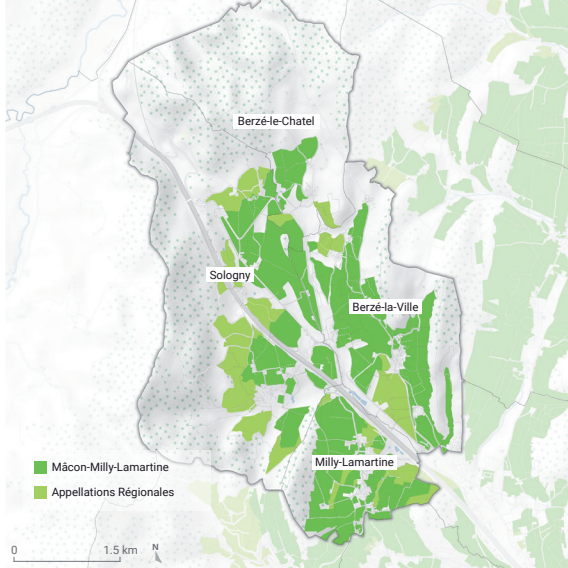
CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : par son caractère aromatique solaire et sa souplesse en bouche, ce vin s'accordera naturellement avec les fromages de chèvre à pâte fine et croûte fleurie à l'affinage mi-sec : le traditionnel AOC Mâconnais ou son voisin Charollais pour un apéritif du terroir. Poursuivez avec des émincés de volaille de Bresse grillés ou une friture de Saône. Au-delà de l'accord, ce vin blanc sublimerait les plats locaux de poissons d'eau douce (carpe des Dombes au vin blanc, pochouse de Verdun sur le Doubs).

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 (ravioles 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 gommait 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

Situé à l'ouest du plus long des chaînons calcaires qui va du nord de Tournus à Fuissé au sud, le vignoble de Milly-Lamartine occupe les derniers versants occidentaux du Mâconnais. Dans sa partie méridionale, il respecte les limites du village.

Poète, historien, homme politique et Maire de Milly en 1812, la renommée de Lamartine, enfant du pays, participe de la notoriété, notamment viticole, du village. Ainsi, Milly associe son nom à celui de Lamartine par décret, en 1902. S'autoproclamant lui-même « grand vigneron », le poète se consacre à son domaine familial.

TERROIRS

Autour de Milly-Lamartine, le vignoble se répartit sur des coteaux exposés au soleil levant, situés entre 287 et 380 mètres d'altitude. Au pied du Monsard, les vignes exposées au nord-est s'étagent de 275 à 330 mètres. Au-delà du cours du Fil, le parcellaire, plus éclaté, s'accroche aux plus chauds versants, entre 350 et 400 mètres d'altitude : orientation sud-ouest et plein sud.

Au pied du Monsard (407 mètres), les sols aux marnes gris sombre, peu calcaires, riches en fer et assez argileuses sont parsemés de couches caillouteuses. A Sologny, les vignes reposent sur les argiles du Trias (- 230 millions d'années). À l'ouest de Milly, les pentes du Mont Cras (506 mètres) présentent l'éventail des sols marno-calcaires issus du Bathonien (- 168 millions d'années).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 46 ha

Rouges : 9 ha

Rosés : 0.4 ha

Récolte annuelle :

Blancs : 374 400 bouteilles

Rouges : 67 600 bouteilles

Rosés : 3 200 bouteilles