



Mâcon-Pierreclos



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 Pierreclos désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur du seul village de **Pierreclos**.

CARACTÈRES DES VINS

D'un bel or pâle, le Mâcon-Pierreclos **blanc** laisse percevoir des arômes finement expressifs de fruits à coque et fruits secs se conjuguant à des senteurs un peu plus florales, rappelant la cire d'abeille. Un élevage sous bois lui apporte des notes de torréfaction et d'épices bien fondues. Sa bouche procure d'agréables sensations d'opulence et d'onctuosité, tout en restant équilibrée grâce à sa fraîcheur finale.

A l'instar de son voisin de Serrières, le Mâcon-Pierreclos **rouge** entre dans la catégorie des vins « sérieux ». D'un beau rubis intense, le Gamay se révèle d'abord un peu austère. Plus séducteurs, des arômes de champignons frais, de réglisse et de tabac s'expriment ensuite. Certains dégustateurs noteront qu'il a tendance à « pinoter » pour traduire sa complexité. Assez tannique, il offre une bouche assez ferme, mais annonciatrice d'un certain potentiel de garde.

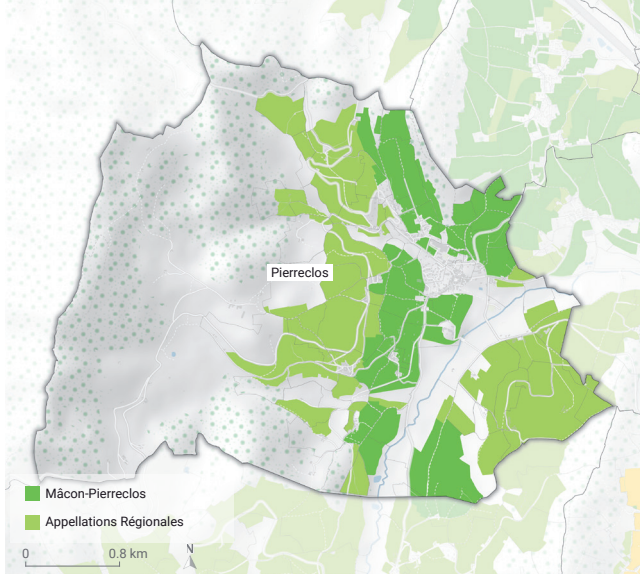
CONSEILS DU SOMMELIER

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

A la jonction des reliefs du Mâconnais et de la vallée de la Petite Grosne qui s'oriente ici en direction de l'est, le vignoble du Mâcon-Pierreclos est implanté de part et d'autre de cette rivière.

Pointe ouest du « triangle d'or » formé avec Bussières et Serrières, Pierreclos (*Petra clausa* : *pierres closes*), témoigne d'une histoire intimement liée à celle de son château. Ses restaurations successives permettent d'admirer ses tuiles polychromes, à motifs géométriques. Elles rappellent l'influence du faste de la Bourgogne ducale, adepte de cette ornementation ostentatoire.

TERROIRS

Au sud-ouest du village, les pentes raides exposées au soleil levant voient les vignes grimper entre 270 mètres et 425 mètres. Au nord du bourg, les flancs quasi verticaux de la montagne de Cras (506 mètres) présentent une chaude orientation au sud et au sud-ouest.

En cette zone de discordance, entre roches sédimentaires (âge secondaire) et socle cristallin (âge primaire), le vignoble est partagé entre l'acidité des granites, la lourdeur des marnes et la dureté des calcaires.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 28 ha

Rouges et rosés : 30 ha

Récolte annuelle :

Blancs : 205 400 bouteilles

Rouges et rosés : 191 700 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018