



Mâcon-Vergisson



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 Vergisson désigne les vins blancs issus de l'aire délimitée à l'intérieur du seul village de **Vergisson**.

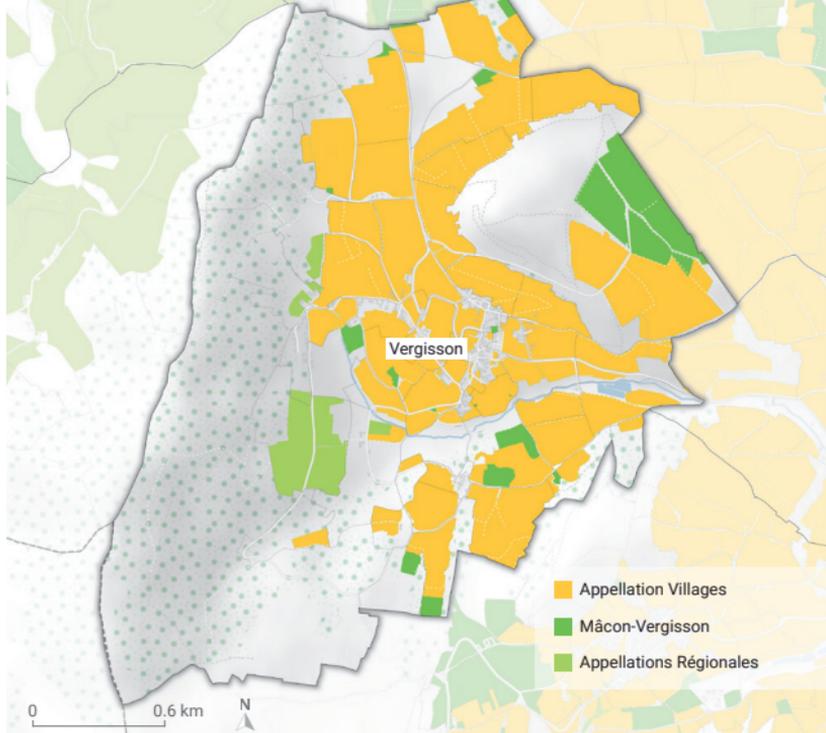
CARACTÈRES DES VINS

Le Mâcon-Vergisson **blanc** présente, à l'instar de son cousin le Mâcon-Solutré-Pouilly, une robe d'or jaune soutenu. Ses arômes, tout en finesse, laissent percevoir des notes de citron et de fleurs d'agrumes sans verdeur. Des senteurs de panier de fruits confits viennent soutenir le côté friand, parfois comparé à de la confiserie acidulée. L'attaque en bouche est très franche et laisse envisager une salinité finale qui se confirme à la rétro-olfaction.

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.



SITUATION

Situées au cœur des escarpements du sud Mâconnais, les vignes de l'appellation Mâcon-Vergisson occupent la croupe de la roche de Vergisson. Accroché à des pentes abruptes, le village vertical de Vergisson s'avère moins célèbre que son voisin de Solutré.

Fréquentées dès le paléolithique, les cavités de Vergisson ont livré des restes humains néandertaliens, conservés au Musée départemental de la préhistoire.

TERROIRS

Les vignes de Mâcon-Vergisson s'enracinent sur un replat, à environ 380 mètres d'altitude.

La longue croupe de la roche présente des sols issus de roches calcaires du Bajocien supérieur (- 170 millions d'années), tandis que les bas de pentes sont recouverts de colluvions de couleur blanche, à la granulométrie très variable, issus de la dégradation des calcaires durs.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production : 13 ha

Récolte annuelle : 97 900 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018