



Mâcon-Vinzelles



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

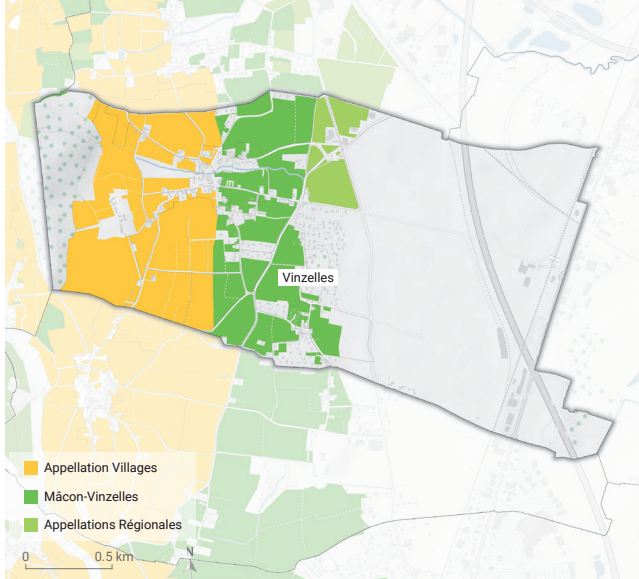
CARACTÈRES DES VINS

D'un bel or pâle aux reflets argentés, le Mâcon-Vinzelles **blanc** se caractérise par son généreux fruité (fruits à noyaux à chair jaune comme la pêche de vigne, l'abricot) et ses notes de confiserie acidulée. Malgré cette opulence notable, inhérente aux influences méridionales de son microclimat, il s'agit bien d'un vin sec, à l'entame droite. Son côté charmeur se retrouve en bouche : il offre du gras, mais reste équilibré du fait de sa légère acidité.

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.



SITUATION

Au sud de la Petite Grosne, l'aire de Mâcon-Vinzelles prolonge les vignes classées en Mâcon-Loché, au nord, et Mâcon-Chaintré, au sud. A l'ouest, les maisons du centre bourg marquent le commencement de la délimitation en Pouilly-Vinzelles.

Dominant le couloir du val de Saône, Vinzelles a l'étymologie parlante : « *vincella* » désigne en effet la petite vigne. Ce village compte aussi parmi les premières forteresses stratégiques relevant du Roi de France après 1172, date à laquelle il reprend pied dans le Comté de Mâcon.

TERROIRS

Implantées sur la partie inférieure d'un doux et long versant orienté à l'est, les vignes du Mâcon-Vinzelles font face à l'Autoroute du Soleil, entre 190 et 220 mètres d'altitude.

Tandis que le Pouilly-Vinzelles occupe la partie supérieure de la côte très drainante, au substrat calcaire rouge du Bajocien (- 170 à - 165 millions d'années), les vignes du Mâcon-Vinzelles poussent sur des formations beaucoup plus récentes, issues de l'âge quaternaire (à partir de - 2,5 millions d'années), à savoir des éboulis caillouteux, mêlés à des argiles.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production : 33 ha

Récolte annuelle : 272 400 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018