



Mâcon,

Mâcon *suivi du nom du village*



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellations Régionales du vignoble Mâconnais, en Saône-et-Loire. Le nom de la commune d'origine peut être adjoint à celui de MÂCON lorsque le vin est produit sur les aires délimitées des 20 regroupements de communes définis dans le décret.

Communes de production :

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

Mâcon suivi du nom de la commune d'origine : **Azé, Bray, Burgy, Bussièrès, Chaintré, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, Igé, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Péronne, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Serrières, Saint-Gengoux-le-National, Verzé.**

CARACTÈRES DES VINS

La robe des **vins rouges** du Mâconnais va du rouge cerise au rubis foncé, en passant par le grenat soutenu. Les reflets violacés sont typiques du Gamay. Au nez, leurs arômes développent des accents de petits fruits rouges et noirs (groseille, myrtille), où se marient le sous-bois, le champignon, le noyau, l'animal. L'âge les tire vers le pruneau, le poivre. Pleins de vitalité et d'entrain, ils sont d'une nature charnue et spontanée. Gais et friands, un peu durs et corsés dans leur jeunesse, ils s'adoucissent et se lissent. Structure et texture d'excellente tenue.

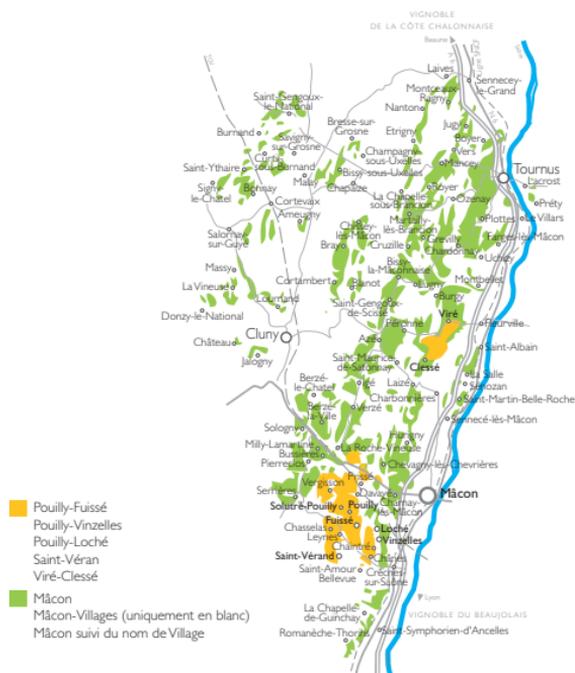
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouges : parfumés, charnus et vivants, ils accompagnent à merveille la charcuterie fine, comme les jambons, terrines et pâtés, dont la texture ronde et grasse est équilibrée par la vivacité du vin. Le même rôle enjôleur et assouplissant s'obtient avec les viandes fibreuses et subtiles, comme le lapin et le bœuf bouilli ou braisé. Parfait aussi sur les hamburgers maison et les tapas, auxquels ils confèrent vivacité et allure en bouche, les vins de Mâcon accompagnent aussi les salades composées estivales, toujours grâce à leur force aromatique et à leur caractère enjoué.

Température de service : 14 à 15 °C.

Rosés : gourmands et vifs, ils s'imposent sur les charcuteries, les couscous, tajines et taboulés, les gratins végétariens, les omelettes, les tartes aux oignons, les hamburgers et les pizzas.

Température de service : 11 à 12 °C.



SITUATION

Le Mâconnais est l'âme de la Bourgogne du Sud. Chanté par Lamartine, l'enfant du pays, il s'étend sur une quarantaine de kilomètres de la Côte Chalonnaise à la roche de Solutré. Entre la Saône et la Grosne, vallons et coteaux accueillent la vigne. Elle s'épanouit ici depuis l'époque gallo-romaine. Les puissantes abbayes de Cluny et de Tournus lui ont donné un vif élan. Autour de la ville de Mâcon, fortement attachée à ses vins, les villages ont une bonhomie souriante, des teintes d'aquarelle : maisons à galeries, clochers, romans...

Instituées en 1937, les Appellations d'Origine Contrôlée des vins rouges du Mâconnais peuvent être appelées Mâcon (ainsi qu'en rosé, Gamay Noir à jus blanc et Pinot Noir, dans l'arrondissement de Mâcon et de ses 11 autres communes environnantes). Les vins peuvent être aussi appelés (y compris en rosé) Mâcon suivi de la commune d'origine.

TERROIRS

Séparés par des failles parallèles, les monts du Mâconnais forment un ensemble de chaînons orientés nord/nord-est ou sud/sud-ouest. Ces coteaux accueillent avec bonheur la vigne. Rendzines, sols bruns calcaires ou calciques conviennent au Pinot Noir ou au Chardonnay de garde. Les terrains siliceux, argileux ou sableux, souvent mêlés à des « chailles », ou galets de grès, favorisent le Chardonnay plus précoce et, en rouge, le Gamay, à l'aise également sur les sols granitiques des terrains annonçant le Beaujolais voisin.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges et rosés**, cépages **Gamay** et **Pinot Noir**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

349,12 ha, dont

Mâcon : 207,78 ha

Mâcon + nom de commune :

141,34 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

20 499 hl, dont

Mâcon : 12 413 hl

Mâcon + nom de commune :

8 086 hl

*en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018