



# Mâcon-Burgy



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

## CARACTÈRES DES VINS

Or pâle, voire or blanc, le Mâcon-Burgy blanc offre un nez plus floral que fruité, tout en finesse, rappelant les fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille) et le végétal frais. Toutefois, des notes d'agrumes (zeste de citron) ressortent également selon les millésimes. L'orientation particulière du vignoble de Burgy influence le style des **vins blancs**, souvent marqués par une vivacité significative à l'attaque en bouche. Cette dernière s'avère ample et fraîchement fruitée.

Les **vins rouges** présentent une belle couleur grenat, soutenue et profonde. Les arômes évoquent le marc tout juste sorti du pressoir, le jus de groseille, la cerise, procurant ainsi un certain croquant. La bouche est structurée et les tanins bien présents dans la prime jeunesse de ce vin, ce qui laisse présager d'une belle évolution. Avec le temps la gamme aromatique évolue vers la prunelle, les feuilles de tabac.

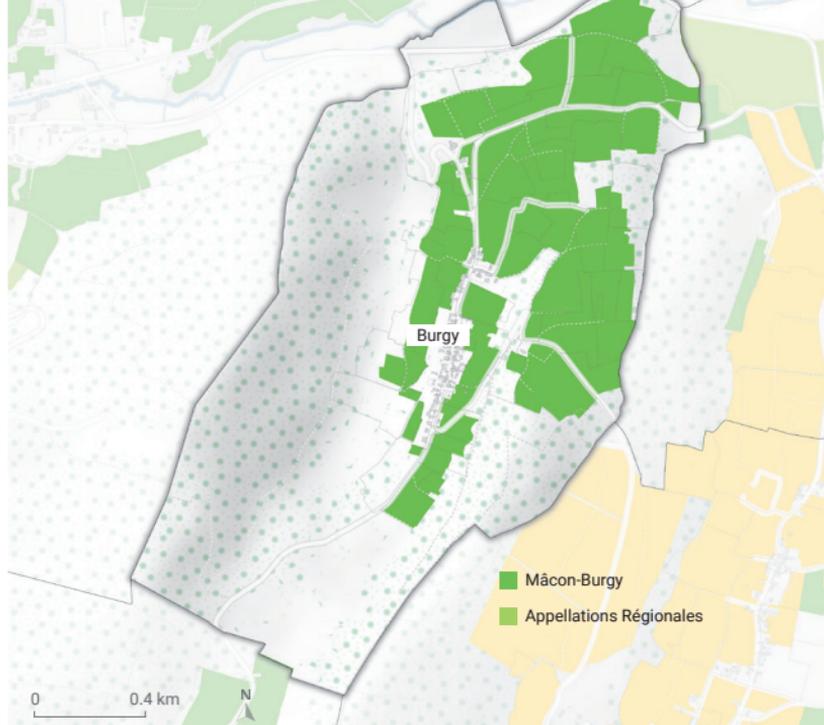
## CONSEILS DU SOMMELIER

**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** : servez ce vin rouge un peu frais lors d'un mâchon bourguignon chic à l'heure du brunch. Son nez épicé et sa structure friande accompagnera à merveille les dés de jambon persillé de Bourgogne, la charcuterie briochée (brioche aux griaudes du Morvan) accompagnée d'une salade du jardin. Côté sucré, dégustez-le sur des salades de fruits rouges d'été (groseilles ballon, groseilles, cassis, framboises) servies avec leur biscuit à la cuillère.

Température de service : 12 à 14°C.



## SITUATION

Sur le flanc ouest de la côte du Viré-Clessé, l'aire d'appellation du Mâcon-Burgy occupe une situation singulière au sein du Mâconnais central. Principalement orienté au nord, ce vignoble offre une terrasse d'observation privilégiée dominant les vignes du Mâcon-Lugny et le val de Saône.

La montagne belvédère de Burgy, avec son église romane dédiée à Saint Jean-Baptiste (11<sup>e</sup>-12<sup>e</sup> siècles), constitue une véritable porte d'entrée panoramique sur le Mâconnais septentrional et la plaine de la Bresse.

## TERROIRS

Abritées à l'ouest par le bois des Sablières, culminant à 420 mètres au Mont de la Péralle, quelques parcelles sont implantées de part et d'autre du village sur les marnes gréseuses du Trias et sur le substrat du Lias (- 175 à - 220 millions d'années), de couleur gris sombre, peu calcaire, riche en fer et assez argileux. Sur le coteau, exposé nord-nord-ouest dominant la combe de la Bourbonne, et autour de l'église, où les vignes regardent le levant, les sols et sous-sols sont constitués de calcaires d'âge jurassique moyen et supérieur (- 140 à - 176 millions d'années).

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

## PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 12 ha

Rouges et rosés : 4 ha

Récolte annuelle :

Blancs : 91 000 bouteilles

Rouges et rosés : 18 000 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018