



Mâcon-Chaintré



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 Chaintré désigne les vins blancs issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de **Chaintré, Chânes, Crêches-sur-Saône**.

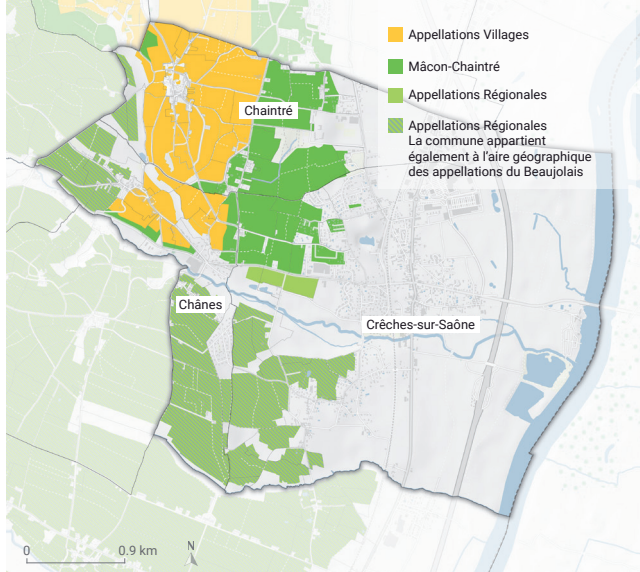
CARACTÈRES DES VINS

Fruit d'un terroir géographiquement très cohérent, le Mâcon-Chaintré **blanc** évoque déjà le sud, avec sa couleur or jaune brillant. Le premier nez se révèle finement expressif, rappelant les agrumes (citron, pamplemousse) et les fruits exotiques. Dans un deuxième temps, des parfums délicats de fleurs blanches (amandier, rose) apportent une certaine complexité aromatique. Ce vin conjugue matière, longueur et équilibre avec du gras, de la rondeur et une tension progressive en finale.

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

Le vignoble du Mâcon-Chaintré occupe l'extrême pointe méridionale des monts du Mâconnais, dans le prolongement de l'aire d'appellation Mâcon-Vinzelles. Au sud, débute l'appellation Saint-Véran sur le village de Chânes, alors que la route départementale D169 marque la séparation entre le Pouilly-Fuissé à l'ouest et le Mâcon-Chaintré à l'est.

Tandis que le village de Chaintré s'est établi autour de son église, perchée à 274 mètres, le château, très remanié depuis le 14^e siècle, s'est édifié au plus bas du coteau (194 mètres).

TERROIRS

Les vignes du Mâcon-Chaintré poussent sur une pente très douce orientée au levant, entre 180 et 218 mètres d'altitude.

Le vignoble occupe les formations issues de l'âge quaternaire (à partir de - 2,5 millions d'années), à savoir des éboulis caillouteux, mêlés à des argiles. Les sols, enrichis en alluvions, sont plus profonds que sur le haut de coteau.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production : 56 ha

Récolte annuelle : 440 400 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018