



Mâcon-Prissé



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

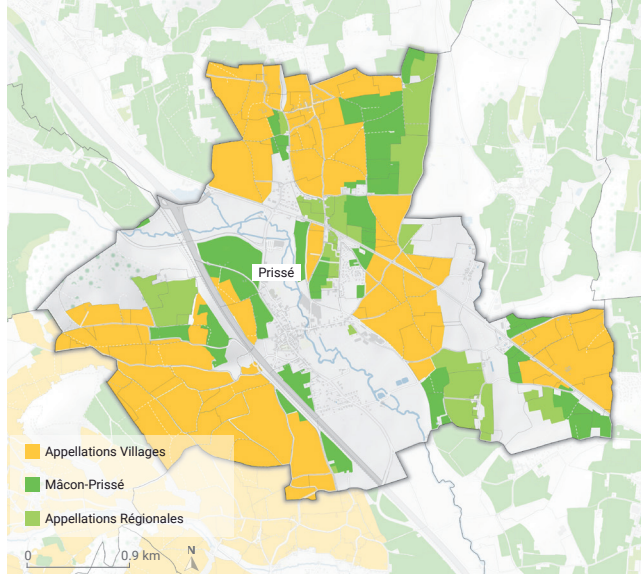
CARACTÈRES DES VINS

D'une couleur or pâle aux reflets verts dans sa jeunesse, le Mâcon-Prissé **blanc** revêt un caractère plus discret que ses voisins du nord. Il exprime de délicates notes de fleurs d'arbres et du jardin (lys), relevées par quelques nuances épicées (safran). La bouche, à l'attaque très franche, offre un bel équilibre entre une mâche, synonyme de richesse, de gras, et une tension assez remarquable.

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

Logé au sein de la plaine de la Petite Grosne, Prissé partage son terroir entre les appellations Saint-Véran et Mâcon-Prissé. L'aire d'appellation de cette dernière occupe les parties les plus planes et les plus proches du cours de la rivière. Village incontournable du Val Lamartinien avec Milly-Lamartine et Bussières, Prissé renvoie aux souvenirs du poète-vigneron.

TERROIRS

Les vignes classées en Mâcon-Prissé sont implantées de façon discontinue, à 210-220 mètres d'altitude, sur les terrains plats vers le hameau de Chevigné ou les légers ressauts du Mont de Milly (240 mètres), mais aussi le long du val de la Petite Grosne et de son affluent, le ruisseau du Moulin Journal.

Les vignes émergent du remplissage alluvionnaire de la Petite Grosne et s'enracinent sur les terrasses alluviales sédimentaires anciennes (âge secondaire), argilo-limoneuses en surface, localement à résidus caillouteux.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 23 ha

Rouges et rosés : pas de plantation

Récolte annuelle :

Blancs : 198 000 bouteilles

Rouges et rosés : pas de production

Source : moyenne 3 ans 2016-2018