



Mâcon-Bussières



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

CARACTÈRES DES VINS

D'un jaune clair aux reflets or vert, le Mâcon-Bussières **blanc** séduit au premier nez par son élégance rappelant les fleurs printanières (acacia, rose blanche sauvage) et le jus des fruits d'automne (poire). Des arômes plus complexes, évoquant les épices en graines (anis), se révèlent avec un peu de patience et de conservation. Son attaque vive et fraîche soutient cette sensation de finesse, pour une finale longue et gourmande.

Assez confidentiel pour les **vins rouges**, le vignoble de Mâcon-Bussières bénéficie de chaudes expositions et de sols siliceux qui favorisent l'expression du Gamay. Sa belle robe grenat et ses reflets très violacés sont typiques du cépage. Au nez, des parfums fruités rappellent les senteurs des conserves de fruits rouges (groseilles ballon, framboises écrasées). Souple en bouche, grâce à des tanins fondus, il livre des notes légèrement épicées (cannelle).

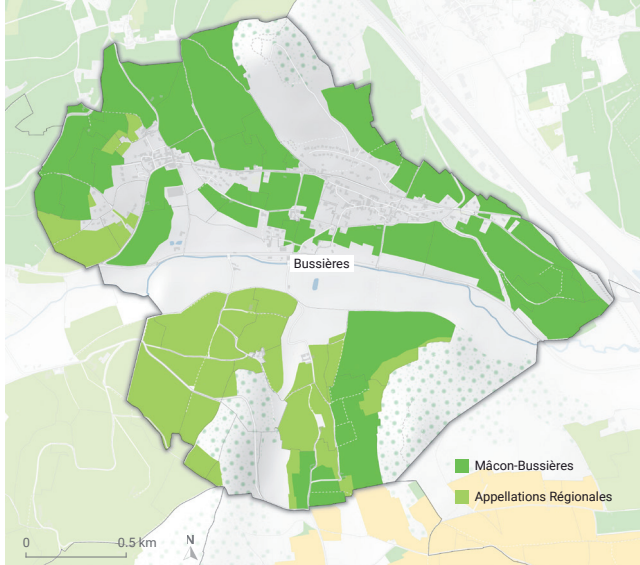
CONSEILS DU SOMMELIER

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 : par son opulence aromatique et sa bouche charnue, il s'accordera remarquablement avec les viandes fibreuses (ravioles de canard, côte de bœuf braisée du Charollais). Pour les plats marinés au vin, on choisira d'autant plus un millésime réputé chaud (par exemple 2018) qui gommara ainsi l'acidité de la sauce : on appréciera alors une alliance goûteuse équilibrée de ce vin accompagné d'un bœuf bourguignon ou d'une meurette d'escargots. En fin de repas optez pour un fromage de vache de Bourgogne à croûte lavée peu affiné ou même sec (palet de Bourgogne, cendré de Vergy) de façon à ménager la fraîcheur du Gamay.

Température de service : 14 à 15°C.



SITUATION

Nettement individualisé par le cours de la Petite Grosne, au sud, et par celui de son affluent le Fil, au nord, le cœur du terroir de Bussières constitue le premier escarpement remarquable du Mâconnais méridional. A l'ouest, le vignoble ainsi délimité rencontre les premières parcelles du Mâcon-Pierreclos et du Mâcon-Milly-Lamartine, tandis qu'au-delà de la Petite Grosne apparaissent les contreforts de Vergisson plantés en AOC Pouilly-Fuissé.

TERROIRS

Le vignoble de Bussières, planté entre 250 et 350 mètres d'altitude, comprend deux coteaux principaux se faisant face.

Dans cette zone de transition entre roches sédimentaires et socle cristallin, les sols sablo-argileux acides commencent à apparaître, ainsi que des sols caillouteux issus des calcaires durs.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 28 ha

Rouges : 6 ha

Rosés : 0.2 ha

Récolte annuelle :

Blancs : 230 000 bouteilles

Rouges : 35 100 bouteilles

Rosés : 1 100 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018