



Mâcon-Lugny



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 Lugny désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de **Bissy-la-Mâconnaise**, **Lugny**, **Saint-Gengoux-de-Scissé** et, pour une partie, de **Cruzille**.

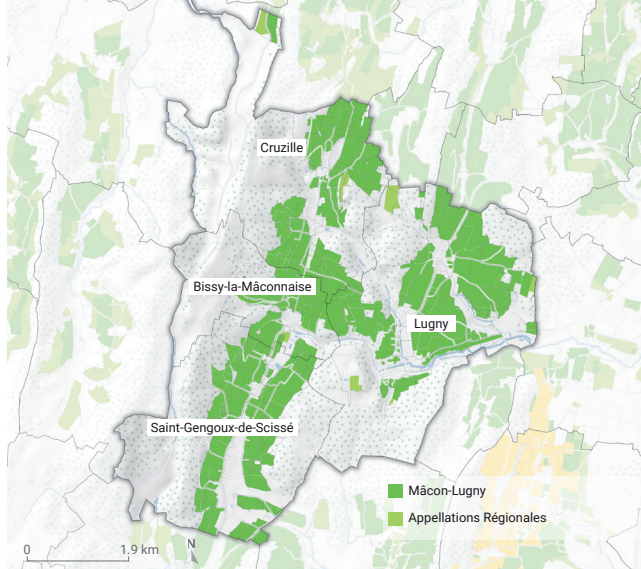
CARACTÈRES DES VINS

Le **vin blanc** sec présente à l'œil du dégustateur une robe or pâle aux reflets verts. Son nez expressif offre une finesse aromatique florale (acacia, muguet), teintée de notes d'agrumes (citron, pamplemousse). En deuxième nez, des arômes de miel et des notes de coings apportent une complexité à ce vin. En bouche, sa souplesse procure une persistance gustative notable, notamment après quelques années de vieillissement (3 à 5 ans). Les vins révèlent alors des arômes rappelant les fruits confits et parfois les fruits exotiques.

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

Situées dans le Mâconnais central, les vignes de Mâcon-Lugny s'étendent d'une part à l'ouest sur les versants de la vallée de Saint-Gengoux-de-Scissé, et d'autre part dans la vallée de Lugny, fermée au midi.

Dans le village de Saint-Gengoux-de-Scissé, Henri Boulay et les vigneron, acculés par la mévente de leurs vins, fondent la première cave coopérative de Saône-et-Loire en 1926. Ils seront suivis par ceux de Lugny. Visionnaires, les responsables de la cave incitent, à partir de 1950, à la conversion qualitative du vignoble en faveur du cépage Chardonnay, « plant de prédilection pour ces terrains ». Les volumes croissants permettent, dès les années 1970, de conquérir des marchés lointains.

TERROIRS

L'aire d'appellation Mâcon-Lugny résume la configuration topographique du Mâconnais central, soit une complémentarité entre coteaux et plateaux, où le milieu géo-climatique offre un compromis entre la fraîcheur des hauteurs du Mâconnais et les influences méridionales, plus perceptibles aux environs immédiats de Mâcon.

A cette conjugaison morphologique correspond un triptyque pédologique composé successivement de calcaires fins et clairs, de pierres « caille » (éclatant au feu) et de terrains marneux, voire argilo-siliceux.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 484 ha

Rouges et rosés : pas de plantation

Récolte annuelle :

Blanc : 4,1 millions de bouteilles

Rouges et rosés : pas de production

Source : moyenne 3 ans 2016-2018