



Viré-Clessé



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village du Mâconnais, en Saône-et-Loire.

Créée par un décret du 26 février 1999, cette appellation remplace, pour les vins blancs, les anciennes appellations Mâcon-Clessé et Mâcon-Viré.

Cette appellation ne comporte pas de Climats classés en Premier Cru.

Sur l'étiquette, la mention du nom du Climat d'où provient le vin peut être inscrite immédiatement sous le nom Viré-Clessé. L'étiquette peut également comporter la mention « Vin de Mâcon » ou « Grand vin de Mâcon ».

Communes de production : **Clessé, Laizé, Monbellet et Viré.**

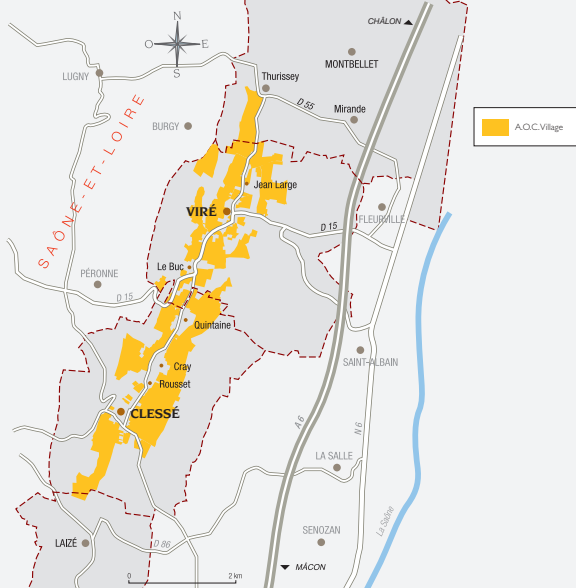
CARACTÈRES DES VINS

La brillance de l'or pâle illumine sa robe. Ni or blanc, ni or jaune : or cendré, sans reflets paille ni lamé doré. Des reflets verdâtres animent souvent le verre. Au nez, on se régale tout de suite : la fleur d'aubépine ou d'acacia, le bouquet de chèvrefeuille offert au printemps, le genêt, des notes de citronnelle, de pêche blanche, mentholées ou de fougère, de verveine. Le pin et la confiture de coing apparaissent sur un millésime prenant de l'âge. Vif et frais, un peu pointu et pourtant plein de rondeur, le vin offre une sûre clé de voûte aux vins blancs du Mâconnais. Finesse et souplesse, un côté tendre et spontané. Un rien de nervosité ne lui déplaît pas.

CONSEILS DU SOMMELIER

Il animera la bouche de ses notes mentholées et surtout de sa belle franchise, un peu vive. C'est pourquoi les viandes tendres en sauce, comme le veau, ou les poissons vapeur, pochés et en sauce blanche lui rendront hommage. Sa vivacité leur donnera relief et consistance. Sa belle intensité aromatique plaira aussi aux volailles, aux crustacés et aux légumes sautés. Elle répondra parfaitement aux gratins de fruits de mer. Les fromages à pâte fleurie, de type camembert, seront exaltés par sa fraîcheur un peu pointue et les fromages de chèvre seront des compagnons idéals.

Température de service : 11 à 13 °C.



SITUATION

Reconnue en 1998, baptisée un an plus tard, Viré-Clessé est la première appellation Village issue de terroirs remarquables dans l'AOC Mâcon Villages. Viré et Clessé sont deux communes de la Bourgogne du Sud, entre Tournus et Mâcon. La typicité de leurs vins étant très proche, on a opté pour une seule appellation. Mais la sélection des terroirs a été très rigoureuse : Viré et Clessé produisent aussi du Mâcon, du Bourgogne et du Mâcon Villages. Les dénominations Mâcon-Viré et Mâcon-Clessé ont disparu en 2002.

TERROIRS

Le cru est constitué par deux côtes nord-sud, limitées par les vallées de la Bourbonne et de la Mouge. Elles sont composées de calcaires à entroques du bajocien et de strates marno-calcaires de l'oxfordien (jurassique). D'autres terrains encore sur le bas des pentes, sont faits d'argiles à « chailles » (galets de grès), exposés au levant et bien drainés. Le « cray », un type de sols mâconnais calcaires à cailloux blancs, se rencontre ici : le meilleur pour le Chardonnay. Altitude : entre 200 et 440 mètres.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
437,34 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
26 305 hl

**en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018*

PRINCIPAUX CLIMATS

Commune de Clessé : **Breillonde, Quintaine, Le Chêne, La Troupe.**

Commune de Viré : **Le Creusseromme, Le Chapitre, Chazelle, Roally, L'Épinet.**