



Mâcon-Bray



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 Bray désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de **Blanot, Bray, Chissey-lès-Mâcon** et **Cortambert**.

CARACTÈRES DES VINS

D'un or pâle brillant, les **vins blancs** présentent dans l'ensemble une intensité aromatique plus discrète que les autres vins du Mâconnais. Cette réserve est compensée par une certaine élégance. Les vins s'ouvrent lentement sur des arômes de fruits frais du verger (pomme, coing, pêche) et de fruits à coque (amande). Quelques notes minérales (pierre à fusil) sont parfois perceptibles. En bouche, leur texture est ample, généreuse.

Enracinées principalement dans les terres granitiques, les vignes plantées en Gamay donnent des vins grenat clair aux reflets violacés, typiques de ce cépage. Les arômes de fruits rouges (framboise) confèrent à ces vins un friand spontané et rafraîchissant, tandis qu'en bouche les tanins procurent une structure un peu ferme, qui va en s'assouplissant avec le temps.

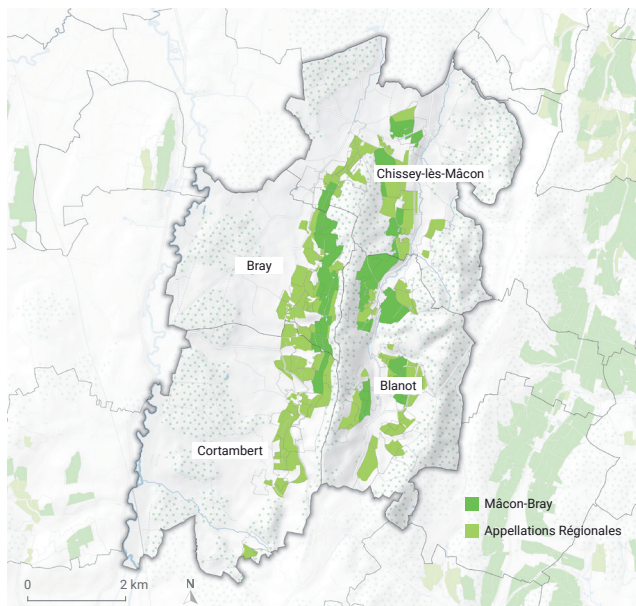
CONSEILS DU SOMMELIER

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 (ravigoles 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

Située sur le chaînon le plus occidental du Mâconnais, la dénomination géographique Mâcon-Bray est séparée des autres chaînons de la région, à l'est par l'étroite vallée du Grison, à l'ouest et au nord par le fossé de la rivière La Grosne.

Dérivé du celtique *bracaria*, le nom de Bray désignerait des terres humides. On y dénombre d'ailleurs pas moins de sept lavoirs et fontaines.

TERROIRS

En ce secteur du nord du Mâconnais, le relief élevé, exposé aux vents océaniques d'ouest, engendre des températures moyennes plus faibles, et la pluviosité annuelle dépasse souvent les 850 mm par an. Les vignes se répartissent entre 250 et 400 mètres d'altitude. Le chaînon de Bray décline trois types de substrats : terrains granitiques où pousse le Gamay, marnes et calcaires rouges pour le Gamay et le Chardonnay et terrains à dominante calcaire plus spécifique au Chardonnay.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 8 ha

Rouges et rosés : 6 ha

Récolte annuelle :

Blancs : 53 300 bouteilles

Rouges et rosés : 25 900 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018