



# Mâcon-Chardonnay

## 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 Chardonnay désigne les vins blancs issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de **Chardonnay**, **Ozenay**, **Plottes** et **Tournus** pour partie.

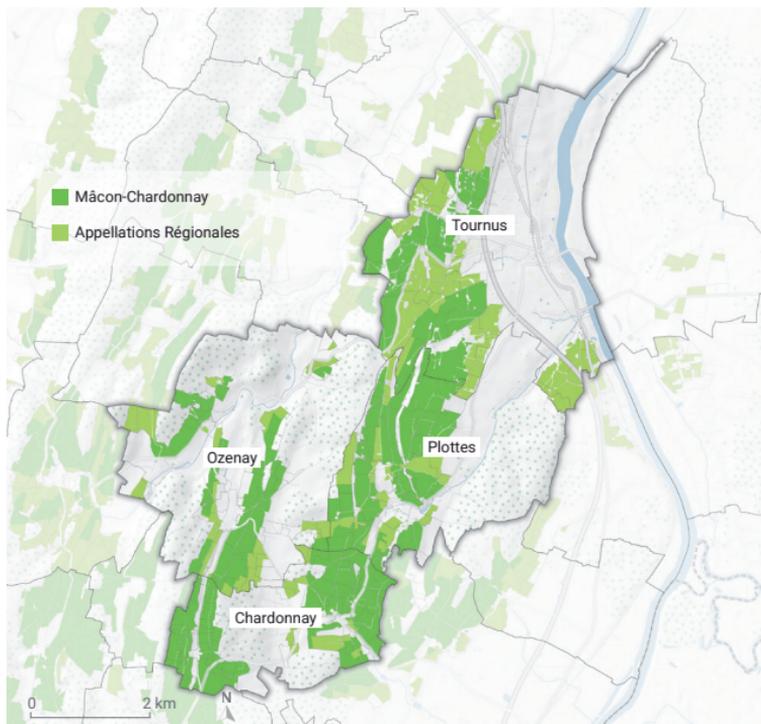
## CARACTÈRES DES VINS

D'un bel or jaune pâle aux reflets d'argent, le Mâcon-Chardonnay, issu du cépage du même nom, offre globalement une palette aromatique très gourmande. Plutôt fruités, les vins s'ouvrent sur des paniers de fruits du verger bien mûrs (pomme, poire, abricot, pêche), ainsi que sur la pâte de coing, assez caractéristique de l'appellation. L'attaque est souvent très franche, suivie d'une trame acidulée. On dit ici qu'il « chardonne » !

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Blanc** : par son caractère aromatique solaire et sa souplesse en bouche, ce vin s'accordera naturellement avec les fromages de chèvre à pâte fine et croûte fleurie à l'affinage mi-sec : le traditionnel AOC Mâconnais ou son voisin Charollais pour un apéritif du terroir. Poursuivez avec des émincés de volaille de Bresse grillés ou une friture de Saône. Au-delà de l'accord, ce vin blanc sublimerait les plats locaux de poissons d'eau douce (carpe des Dombes au vin blanc, pochouse de Verdun sur le Doubs).

Températures de service : 10 à 11°C à l'apéritif, 11 à 12°C durant le repas.



## SITUATION

Situé dans la partie septentrionale du Mâconnais, le vignoble classé en Mâcon-Chardonnay s'étend sur les versants de deux vallées : d'une part dans le prolongement nord des coteaux de Lugny jusqu'au village d'Ozenay, de l'autre entre Chardonnay et les hauteurs dominant Tournus.

Fondé à partir d'un premier habitat gallo-romain, l'antique *Cardonacum* devenu Chardonnay avec le temps, connaît un développement viticole précoce, comme en témoigne un abondant patrimoine dédié à la transformation du raisin. Dès la fin du 19<sup>e</sup> siècle, le village se distingue par la production de vins blancs élaborés à partir du fameux cépage, alors connu sous de multiples dénominations. Visitant la propriété du Baron d'Empire Chapuis-Montlaville vers 1860, le Docteur Jules Guyot remarque ainsi la présence de vieux pieds de « Chardennets », âgés de plus de quatre-vingt ans. Peu à peu, le nom du village Chardonnay se confond avec celui du plant de vigne.

## TERROIRS

Le vignoble s'échelonne entre 240 mètres, au sein des villages, et 350 mètres, au sommet des coteaux.

De façon symétrique, d'ouest en est, les vignes les plus hautes et exposées au soleil levant profitent des calcaires oolithiques chauds, rougeâtres en surface. A l'approche des villages, puis du fond de vallée, le terrain se fait plus marneux, collant et fossilifère. Sur le replat, les sols argilo-siliceux d'âge kimméridgien, permettent un enracinement plus facile et tout aussi qualitatif du Chardonnay.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins blancs, cépage Chardonnay.

## PRODUCTION

Superficie en production : 231 ha

Récolte annuelle : 1,9 million de bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018