



# Mâcon-Cruze



## 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 Cruze désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de **Grevilly**, **Martailly-lès-Brancion** et une partie de **Cruze**.

## CARACTÈRES DES VINS

A l'image de sa superficie et de sa topographie variée, le vignoble de l'AOC Mâcon-Cruze présente deux profils de **vins blancs**.

Bel or jaune clair aux reflets argentés, le premier est vinifié et élevé en cuve, offrant un nez ouvert sur la gamme fruitée des vins du Mâconnais central (fruits du verger, pomme, coing, pêche) allié aux arômes floraux printaniers (acacia, aubépine, chèvrefeuille). L'attaque est sincère sans être acide, il s'avère onctueux et gras.

D'une robe or jaune, l'autre répond à une tradition d'élevage en fût, diffusant, dans la première jeunesse du millésime, des arômes empyreumatiques et lactiques (beurre) évoluant avec l'âge vers une complexité faite de fragrances épicées (régliasse, cannelle) et végétales (thé, verveine, thym). Plutôt minérale, la bouche évoque la craie, la pierre à fusil et, parfois, l'iode.

D'un grenat profond, les **vins rouges** offrent régulièrement une sensation juteuse, tant au nez qu'en bouche, rappelant les arômes de moût en fermentation et les petits fruits rouges (myrtilles, framboises). Cet aspect croquant est relevé par des notes épicées (poivre noir, muscade), parfois même tourbées. Avec la maturité, le vin « pinote » à la manière des Bourgogne rouges, notamment lorsqu'ils sont élevés en fût de chêne. Ils expriment alors le menthol, parfois l'eucalyptus, toujours sur une trame gustative friande.

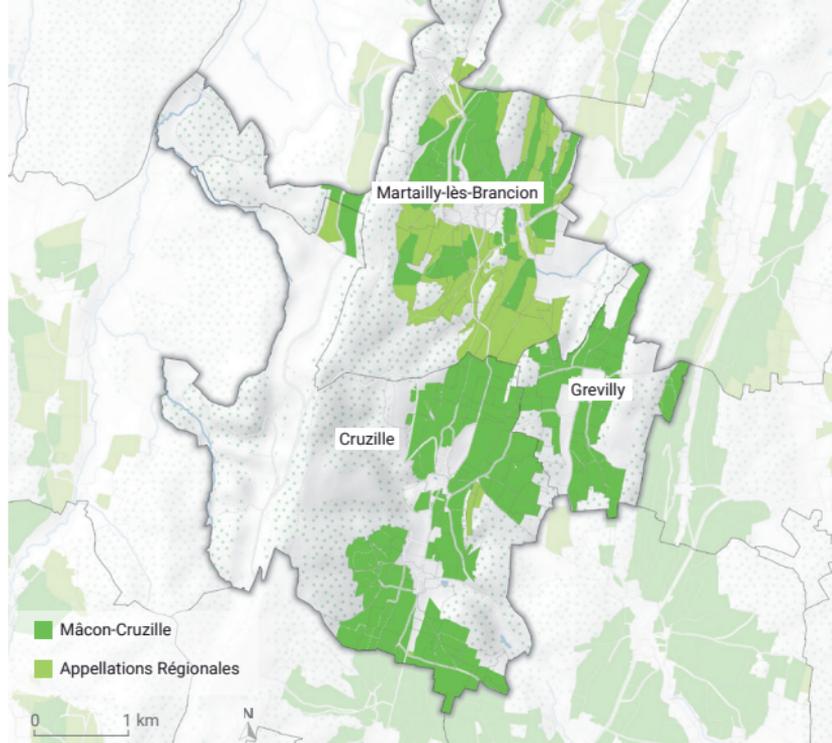
## CONSEILS DU SOMMELIER

**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** : servez ce vin rouge un peu frais lors d'un mâchon bourguignon chic à l'heure du brunch. Son nez épicé et sa structure friande accompagnera à merveille les dés de jambon persillé de Bourgogne, la charcuterie briochée (brioche aux griaudes du Morvan) accompagnée d'une salade du jardin. Côté sucré dégustez le sur des salades de fruits rouges d'été (groseilles ballon, groseilles, cassis, framboises) servies avec leur biscuit à la cuillère.

Température de service : 12 à 14°C.



## SITUATION

Au nord de la longue vallée d'Igé-Azé-Bissy-la-Mâconnaise, la délimitation de la dénomination géographique Mâcon-Cruzille prolonge en continuité les coteaux de Mâcon-Lugny jusqu'au village de Royer, où débute le vignoble de Mâcon-Mancey. À l'est, l'aire d'appellation inclut également le flanc oriental du court chaînon de Lugny, de part et d'autre du village de Grevilly.

## TERROIRS

De part et d'autre de la combe de Sagy, les vignes occupent le versant au soleil levant, entre 290 et 370 mètres d'altitude, jusqu'au col de Brancion au nord (354 mètres), en surplomb de la vallée bocagère du Grison. Aux mêmes altitudes, le relief à l'est alterne coteaux au couchant et replats jusqu'en lisière des crêtes boisées.

À l'ouest de Cruzille et Martailly, la vigne pousse sur le socle marno-calcaire du Jurassique moyen (- 167 millions d'années). Parallèlement, les plateaux, aux sols plus frais et de profondeurs variables, offrent une alternance de calcaires fins et de marnes.

Le coteau de Grevilly, exposé au couchant, présente des marnes du Lias (- 180 millions d'années), favorables notamment pour les cépages rouges.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

## PRODUCTION

**Superficie en production :**

**Blancs : 31 ha**

**Rouges : 10 ha**

**Rosés : 0.4 ha**

**Récolte annuelle :**

**Blancs : 215 800 bouteilles**

**Rouges : 59 400 bouteilles**

**Rosés : 2 200 bouteilles**

*Source : moyenne 3 ans 2016-2018*