



Mâcon-Igé



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 d'Igé désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur du seul village d'Igé.

CARACTÈRES DES VINS

Vin d'un bel or jaune soutenu, aux reflets brillants, le Mâcon-Igé **blanc** s'avère expressif au nez, sur des parfums de zestes d'agrumes (mandarine), arômes très frais s'accompagnant dans un second temps du parfum des fleurs d'arbres du verger et de fruits exotiques secs (figue, datte). En bouche, la structure apparaît très onctueuse, presque sucrée, mais sans lourdeur préjudiciable à l'équilibre global.

Les **vins rouges** issus du terroir d'Igé sont typiques des Mâcon rouges. D'un grenat intense voire profond, notamment sur les millésimes solaires, ils suggèrent, dès la première impression, une matière riche, marquée par la vanille, la cannelle et les fruits rouges compotés ou, même, confiturés. Les tanins sont présents mais bien fondus. Ils laissent une bouche fraîche et friande.

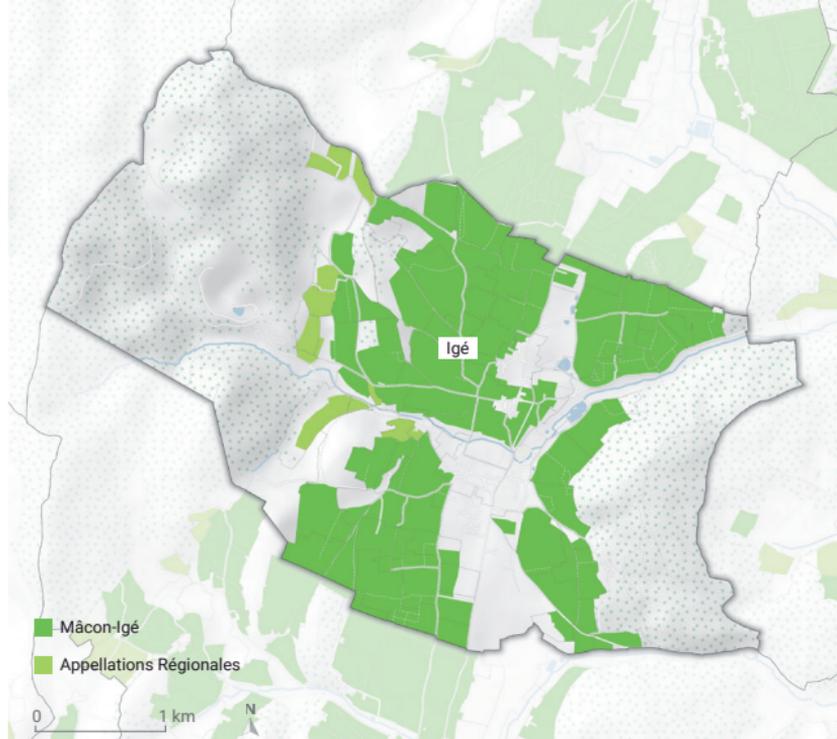
CONSEILS DU SOMMELIER

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.

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 gommait 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

Le Mâcon-Igé jouxte au nord l'appellation Mâcon-Azé, tandis qu'au sud sa délimitation coïncide avec les bornes du village de Verzé et de la dénomination géographique Mâcon-Verzé. Dans cette vallée s'implantent, dans les années 1920-1930, les principales caves coopératives de la région.

TERROIRS

À partir d'Igé, en direction du sud, le paysage s'élargit en une vaste cuvette allongée aux limites bien définies. À l'ouest, les vignes s'étalent au soleil levant, de 260 à 420 mètres d'altitude.

Dans l'alignement du grand socle calcaire de Cruzille-Azé-Verzé, la série complète d'âges jurassiques moyen et supérieur (- 170 à - 150 millions d'années) constitue le sous-sol. Sur le long coteau ouest à la pente longue et douce, les calcaires rouges, bien adaptés au Gamay, précèdent les marnes argileuses, puis les calcaires tendres et crayeux du versant est, plus raide en allant vers les bois.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 45 ha

Rouges et rosés : 13 ha

Récolte annuelle :

Blancs : 357 400 bouteilles

Rouges et rosés : 80 600 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018