



Mâcon-Péronne



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 Péronne désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de **Péronne**, **Saint-Maurice-de-Satonnay** et une partie de **Clessé**.

CARACTÈRES DES VINS

D'un bel or aux reflets verts, le Mâcon-Péronne **blanc** offre deux profils aromatiques bien différenciés à l'image de son terroir.

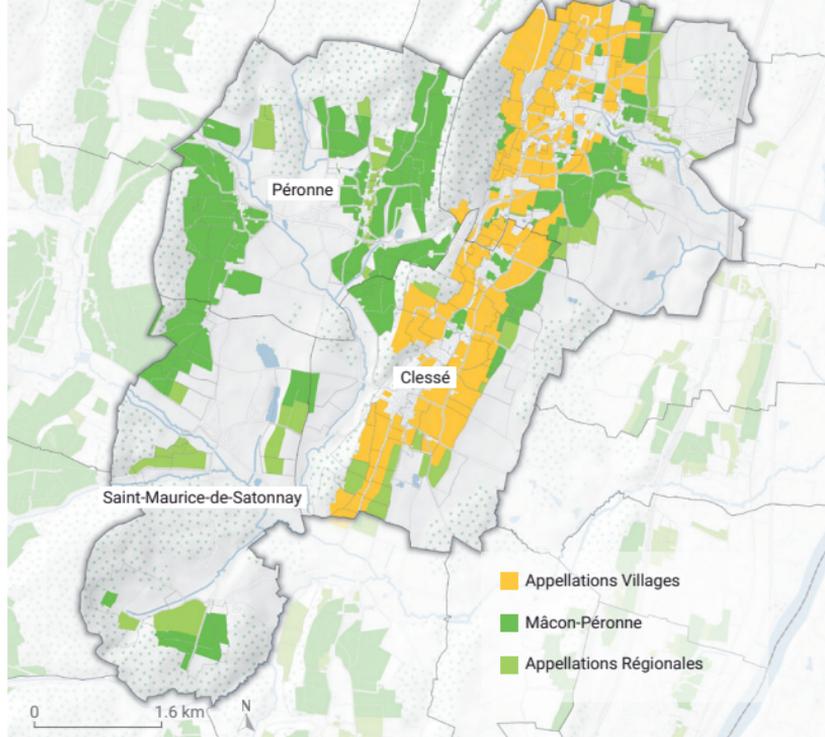
Les terrains calcaires produisent des vins aux accents flatteurs de fruits d'été bien mûrs (melon, raisin). En bouche, il est charnu, rond et de belle longueur.

Les sols siliceux apportent pour leur part une intensité plus discrète, florale plus que fruitée, aux parfums d'anis, de buis et de garrigue rocailleuse. Cette sensation minérale s'accompagne d'une bouche à l'attaque vive, mais non moins ample.

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

Au cœur du Mâconnais central, la délimitation du Mâcon-Péronne se répartit de part et d'autre du cours du Bicheron. Les vignes du coteau ouest, au hameau de Saint-Pierre-de-Lanques, voisinent avec les premières parcelles du Mâcon-Lugny. A l'est, le vignoble occupe le pendant occidental du chaînon de l'appellation Viré-Clessé.

Le nom de Saint-Pierre-de-Lanques et les clefs de l'apôtre, portier du Paradis, gravées sur les bornes conservées dans le Bourg, rappellent explicitement la présence des moines.

TERROIRS

Surplombant le val du Bicheron, les coteaux ensoleillés de Péronne s'ouvrent largement au sud et sont retenus au nord par l'horizon fermé des collines de la Croix Sainte-Barbe et de la Grosse Roche. Les vignes du versant ouest, regardent le levant, tandis que la côte de Péronne, à l'est, s'oriente principalement vers le couchant.

D'ouest en est, le vignoble s'établit autour des argiles et conglomérats, sables et limons d'âge tertiaire du bassin de Saint-Maurice-de-Satonnay. Sur la côte de Saint-Pierre-de-Lanques, ces formations d'argiles à silex constituent une particularité de ce terroir aux sols limoneux non calcaires. Le versant de Péronne présente, un substrat marno-calcaire caillouteux d'âge jurassique inférieur (- 200 millions d'années).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie en production :

Blanc : 99 ha

Rouges et rosés : pas de plantation

Récolte moyenne annuelle :

Blanc : 808 600 bouteilles

Rouges et rosés : pas de production

Source : moyenne 3 ans 2016-2018