



Mâcon-Serrières



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 Serrières désigne les vins rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur du seul village de **Serrières**.

CARACTÈRES DES VINS

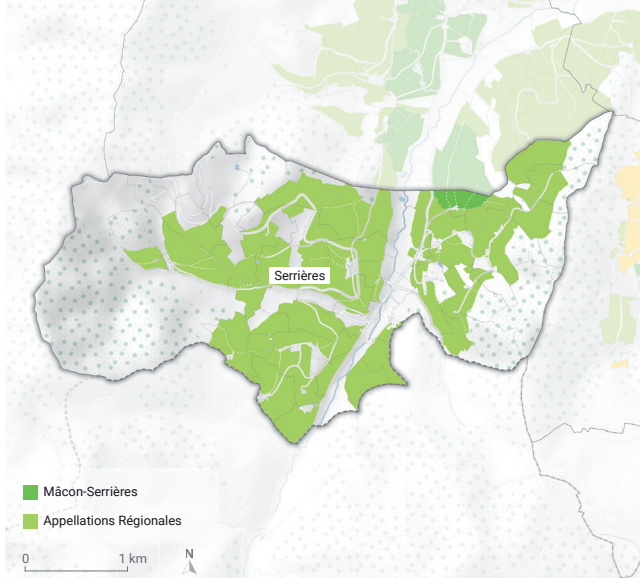
Leur robe **rouge** cerise translucide accompagne des arômes de gelée de fruits rouges qui se combinent à des notes fleuries (pivoine, pétales de rose) et à des notes de sous-bois, parfois même animales. Il doit sans doute ce côté plus viril à la nature de son terroir, aux portes du Beaujolais. Apte au vieillissement, ce vin évolue vers des notes de fraise compotée, de guimauve, de poivre, tandis que la bouche ample offre des tanins, présents mais bien fondus, tout en laissant une longueur appréciable.

Les **vins rosés**, d'un rose soutenu, souvent issus de saignées sur cuve, s'avèrent gouleyants, francs d'attaque, à la trame acidulée.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : par son opulence aromatique et sa bouche charnue, il s'accordera remarquablement avec les viandes fibreuses (ravioles 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

A l'extrémité sud-ouest des monts du Mâconnais, les vignes classées en Mâcon-Serrières s'étirent au sud de l'aire délimitée en Mâcon-Pierreclos et au nord du village de Cenves.

Uniquement utilisée pour désigner les vins rouges et rosés, la dénomination géographique Mâcon-Serrières représente un précieux rubis sur la parure d'or du Mâconnais, planté majoritairement en Chardonnay. En ces confins du Mâconnais, le sud aux roches cristallines annonce en effet le Beaujolais où, dès le 17^e siècle, les échevins de Mâcon (ancêtres des conseillers municipaux) orientent la production de vins rouges à partir de la variété fine, dite du « Petit Gamay noir à jus blanc ».

TERROIRS

Les coteaux viticoles de Serrières se répartissent de part et d'autre de la vallée très encaissée de la Petite Grosne, entre 300 mètres et 415 mètres. Le climat de Serrières impose au vignoble un cycle végétatif un peu plus tardif que dans le reste du Mâconnais.

Orienté principalement à l'est et au sud-est (*les Monterrains*), le cépage Gamay jouit d'une orientation très ensoleillée. Il s'épanouit sur des terrains siliceux du Trias (- 250 à - 200 millions d'années) et des sables rouges-rosés, sensibles au ravinement.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production :

Rouges : 25 ha

Rosés : 1ha

Récolte annuelle :

Rouges : 169 500 bouteilles

Rosés : 6 900 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018