



Mâcon- Solutré-Pouilly



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 Solutré-Pouilly désigne les vins blancs issus de l'aire délimitée à l'intérieur du seul village de **Solutré-Pouilly**.

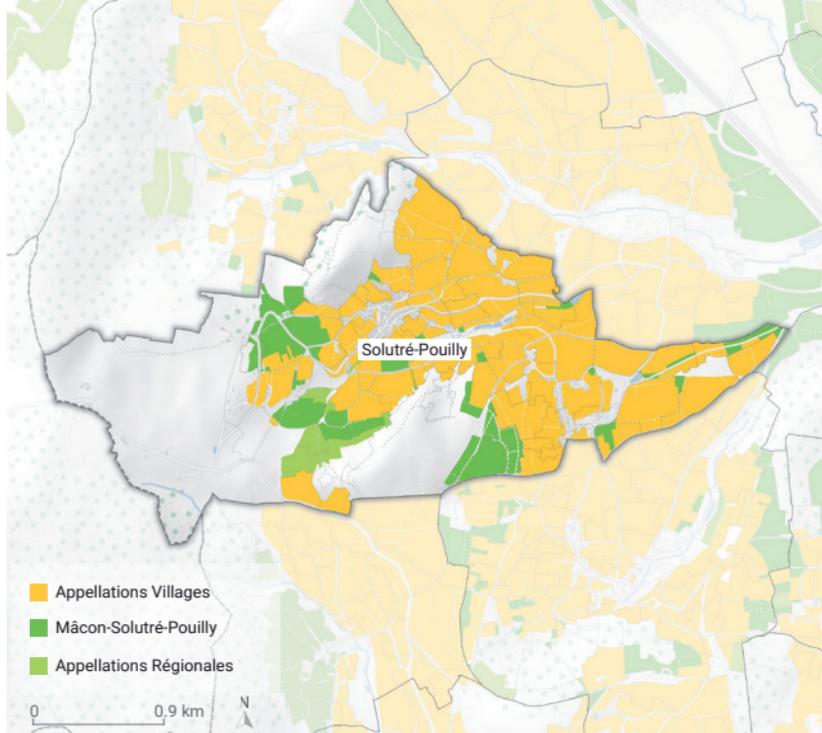
CARACTÈRES DES VINS

Le Mâcon-Solutré-Pouilly **blanc** présente à l'œil une robe d'or jaune soutenu, une couleur souvent plus intense que celle de ses voisins septentrionaux. Au premier nez, il s'ouvre généreusement, mais sans exubérance, sur des notes sucrées de fruits confits et d'agrumes mélangés (citron, pamplemousse), puis sur des tonalités rappelant la gelée de coing, la mirabelle fraîche. La maturité ressentie s'associe ainsi à une fraîcheur aromatique, avec une vraie gourmandise en bouche. Le vin se révèle structuré, restant néanmoins vif en fin de bouche.

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.



SITUATION

Issu du terroir de Solutré-Pouilly, village emblématique du Mâconnais méridional, Mâcon-Solutré-Pouilly fait partie, avec le Pouilly-Fuissé et le Saint-Véran, des trois appellations délimitées sur ce territoire viticole à la renommée très ancienne.

Depuis des millénaires, l'éperon de Solutré cristallise l'attention des hommes. Perçu comme une curiosité naturelle, puis comme un promontoire défensif évident, ce site remarquable concentre les attraits d'un haut-lieu géologique, archéologique et œnologique.

TERROIRS

En cette pointe sud du Mâconnais, les coteaux viticoles s'ouvrent au vent chaud. Néanmoins, la localisation des deux îlots délimités en dénomination géographique Mâcon-Solutré-Pouilly atténue cette influence méridionale.

Les vignes du secteur de la Levée jouissent d'une exposition plein sud et d'une implantation sur un léger replat, constitué de sols moyennement profonds, peu caillouteux et très marneux, datant du Lias (- 180 millions d'années). A l'approche des pelouses du Mont de Pouilly, les vignes, orientées est-nord-est, s'enracinent dans des sols marno-calcaires jaunâtres et fossilifères d'âge jurassique moyen (- 170 millions d'années).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production : 36 ha

Récolte annuelle : 269 300 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018