



Saint-Véran



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village du vignoble du Mâconnais en Saône-et-Loire.
Cette appellation peut être suivie du nom du Climat d'où provient le vin.
Communes de production : **Chânes, Chasselas, Davayé, Leynes, Prissé, Saint-Vérand* et Solutré-Pouilly.**

* Le nom de la commune de Saint-Vérand s'écrit avec un d, tandis que le nom de l'appellation s'écrit sans d.

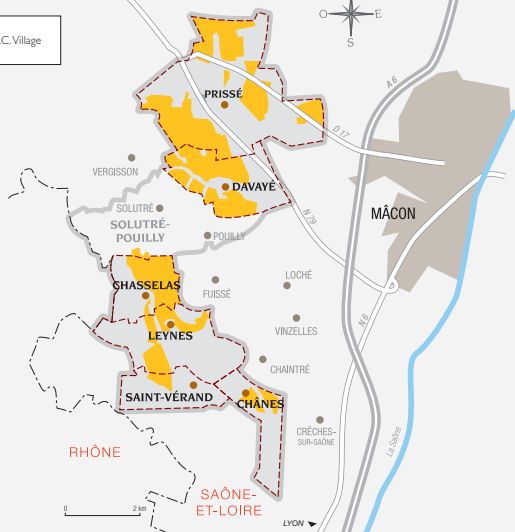
CARACTÈRES DES VINS

Sa robe est d'un jaune très clair, brillante, cristalline, or pâle. Au nez, se développent des arômes subtils de fruits (pêche, poire) ou d'acacia, chèvrefeuille, fougère, sur des notes fréquentes d'amande fraîche, de noisette, de cannelle, de beurre et quelquefois de miel. Le fruit exotique apparaît de temps en temps, de même que les agrumes (écorce d'orange). Au palais, un vin sec et rond, souvent minéral (silex, pierre à feu), vif en ardeur dès l'attaque. L'acidité et le gras se complètent ensuite en allant crescendo : une structure harmonieuse et fraîche, ronde et vineuse.

CONSEILS DU SOMMELIER

Son attaque nette et franche, avec ses notes d'agrumes, impose des mets qui tempèrent quelque peu son ardeur. Un poisson à chair onctueuse, poché ou juste poêlé, jouera cette partition avec succès, d'autant que la touche minérale du vin et sa gamme aromatique florale répondront magistralement à l'iode et à la chair fine du poisson. Les variantes à base de fruits de mer conviendront également, ainsi que les risottos aux produits de la mer ou aux champignons, dont la texture moelleuse sera bien cadrée par la franchise citronnée du vin. Il aime la compagnie des fromages de chèvre, le bleu de Bresse, le comté, le beaufort et les gruyères.

Températures de service : 9 à 11 °C pour un jeune,
11 à 13 °C pour un vin plus mûr.



SITUATION

A la pointe sud du vignoble Mâconnais, l'Appellation d'Origine Contrôlée SAINT-VÉRAND (reconnue en 1971) entoure le Pouilly-Fuissé d'une ceinture dorée. Comme c'est souvent le cas en Bourgogne, l'AOC fédère plusieurs villages : au nord de la Roche de Solutré, Prissé et Davayé ; au sud, Leynes, Chasselas, Chânes, une partie de Solutré-Pouilly et bien sûr Saint-Vérand. Cette terre, qui convient si bien au Chardonnay, ne produit que du vin blanc.

TERROIRS

Le cru Saint-Vérand est partagé en deux îlots séparés par son frère Pouilly-Fuissé. Ils occupent tous deux les versants du chaînon de Solutré. Le squelette de cette crête est formé de « calcaire à entroques » du jurassique moyen. Sur le versant ouest de ces roches, dans des terrains plus anciens (lias), les versants raides sont faits de marnes grises (vignes exposées au sud et à l'ouest de Chasselas et Leynes). Sur les pentes douces du versant oriental des roches, dominent les calcaires marneux (vignes exposées à l'est de Prissé et de Davayé). A Chânes et Prissé, sur la rive gauche de la petite Grosne, les vignes sont implantées sur du calcaire à entroques souvent recouvert d'une couche d'argile à chailles (sorte de silex).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
742,72 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
42 518 hl

*en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018