



Mâcon-Azé



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

CARACTÈRES DES VINS

D'un bel or jaune, les **vins blancs** offrent un nez intense très flatteur marqué par les fruits du verger (pêche, abricot, pâte de coing), mêlés à des nuances de fleurs blanches (acacia). L'attaque est vive et cette sensation est prolongée en bouche par une trame acidulée qui lui confère une finale assez longue. Ils sont assez représentatifs de ces vins plaisirs du Mâconnais, à la fois charmeurs, gourmands et droits.

Les **vins rouges**, parfois élevés en fût, présentent une robe grenat intense, reflet d'une bonne concentration des baies, notamment sur les millésimes réputés chauds. Le nez s'ouvre rapidement sur les fruits noirs (myrtille, mûre) et confiturés. De façon cohérente, il présente de la matière en bouche, sans astringence marquée.

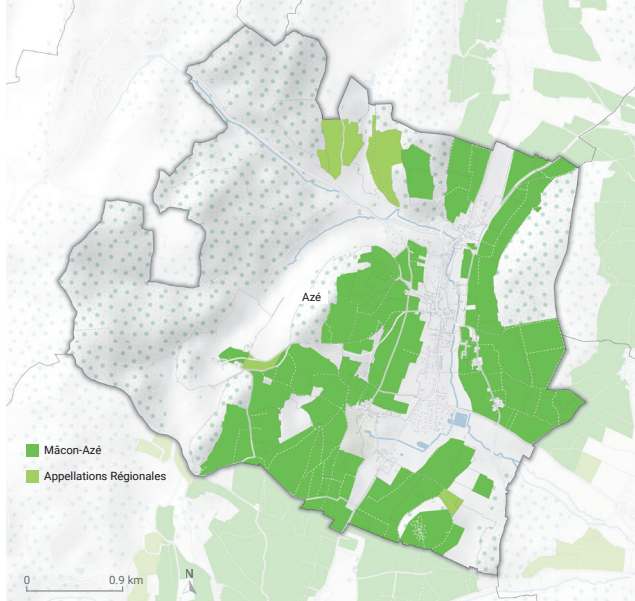
CONSEILS DU SOMMELIER

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 (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

Le long du val de Morge, empruntant un moment la grande vallée mâconnaise d'orientation sud-sud-ouest/nord-nord-est, le village d'Azé étire son vignoble de part et d'autre des versants contigus aux aires d'appellation Mâcon-Lugny au nord et Mâcon-Igé au sud.

Comme Solutré, le site d'Azé peut légitimement revendiquer le rang de haut-lieu géologique et archéologique. Fort de ce très ancien peuplement et jouissant d'un territoire alimenté en eau, aux nombreux moulins et lavoirs, le village d'Azé bénéficie d'une mise en valeur précoce à l'initiative de domaines gallo-romains puis aristocratiques.

TERROIRS

Nettement délimité entre les lignes de crêtes, le vignoble s'étale de 250 à 440 mètres d'altitude. Suivant la série de couches géologiques d'âge jurassique moyen et supérieur (- 170 à - 150 millions d'années) de la grande vallée mâconnaise d'ouest en est, les versants déclinent une alternance de calcaires massifs et de marnes tendres.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production :
Blancs : 74 ha
Rouges et rosés : 16 ha

Récolte annuelle :
Blancs : 625 200 bouteilles
Rouges et rosés : 121 200 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018