



Mâcon-Fuissé



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

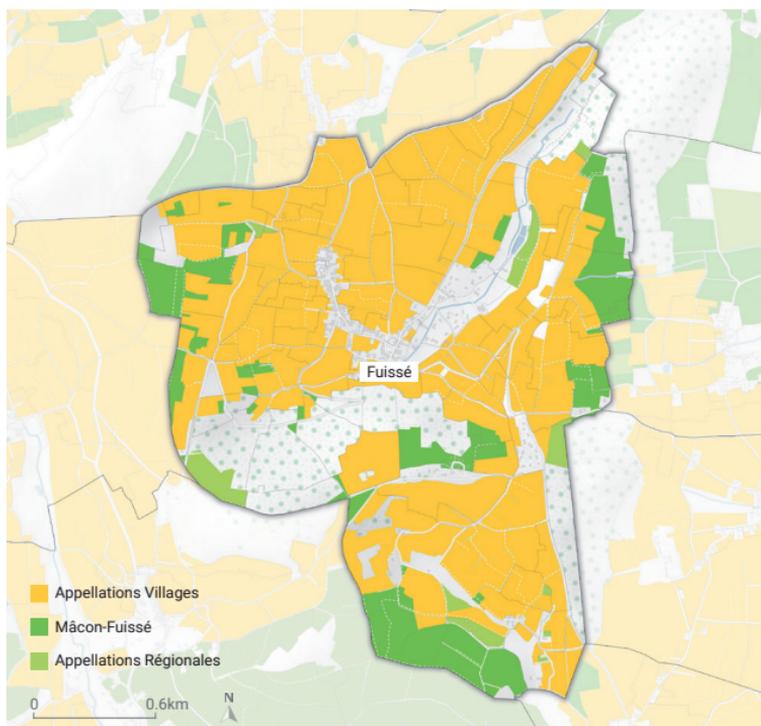
CARACTÈRES DES VINS

D'une robe cristalline aux reflets d'or pâle, le Mâcon-Fuissé **blanc**, discret sur premier nez, se laisse découvrir au fur et à mesure de la dégustation, sur des arômes très floraux (aubépine, chèvrefeuille, seringa). En bouche, son attaque droite s'accompagne d'une finale vive et acidulée persistante. Il allie structure aromatique flatteuse et pureté, comme un compromis entre l'expression rieuse du Mâcon et la minéralité de la Bourgogne.

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

Établi au centre d'un amphithéâtre de verdure, Fuissey voit son aire d'appellation nettement délimitée par la pliure de la côte calcaire, dont les crêtes est et ouest jouxtent respectivement les appellations Mâcon-Loché et Saint-Véran sur le village de Chasselas.

Fuissey constitue le cœur historique de la production de vins blancs en Mâconnais, écoulés sur le marché parisien naissant dès le 18^e siècle. Cette antériorité vaut à Fuissey de pouvoir légitimement revendiquer l'origine de l'appellation Pouilly-Fuissé, tout en ayant la possibilité de faire suivre son nom de façon complémentaire à celui de Mâcon.

TERROIRS

À l'extrémité sud du plus long des chaînons du Mâconnais, le vignoble de Mâcon-Fuissé se répartit de part et d'autre de la délimitation en Pouilly-Fuissé. Ses vignes occupent, à l'ouest et au sommet du Bois de la Roche (350 mètres), le substrat marno-calcaire du Bathonien, dont les pierres se délitent en plaquettes sur une terre chaude rouge-jaunâtre. À l'est, les secteurs du Bois des Foussettes et du Bois de la Croix, offrent une configuration géologique plus originale, constituée de microgranites rosés, issus du socle hercynien.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production : 48 ha

Récolte annuelle : 378 600 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018