



Mâcon-Mancey



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 Mancey désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de **Boyer, La-Chapelle-sous-Brancion, Etrigny, Jugy, Laives, Mancey, Montceaux-Ragny, Nanton, Royer, Sennecey-le-Grand, Vers** et une partie de **Tournus**.

CARACTÈRES DES VINS

D'un bel or clair aux reflets argentés et au nez très expressif, sur les fruits frais (abricot, pomme, coing) et fleurs du verger (type seringa), le Mâcon-Mancey **blanc** peut aussi évoquer le parfum de certaines roses. En bouche, il reflète une maturité équilibrée, accompagnée d'une finale droite et franche.

Vers 1925, Albert Thibaudet, critique littéraire tournusien, remarquait qu'à l'ombre de l'abbatiale Saint-Philibert s'opérait la transition entre la civilisation du Pinot Noir et celle du Gamay. Fidèle à cette tradition, le Mâcon-Mancey **rouge** offre à l'œil un grenat intense et profond, présageant une belle matière. Si le nez procure tout d'abord un ressenti complexe, il laisse aussi percevoir des arômes de civette, de pivoine et de fruits à l'eau de vie. La bouche se révèle charnue, mais aussi croquante sur la longueur.

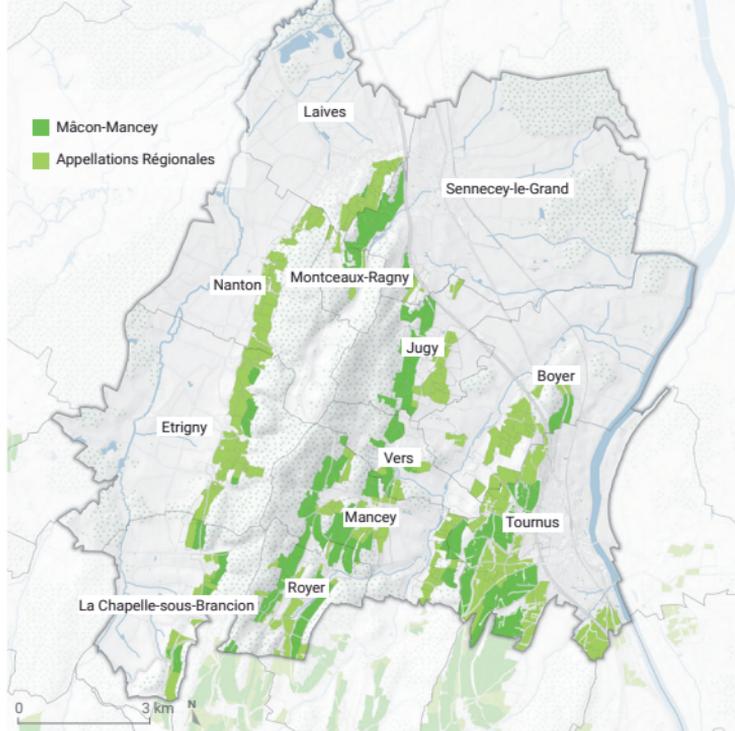
CONSEILS DU SOMMELIER

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.

Rouge : servez ce vin rouge un peu frais lors d'un mâchon bourguignon chic à l'heure du brunch. Son nez épicé et sa structure friande accompagnera à merveille les dés de jambon persillé de Bourgogne, la charcuterie briochée (brioche aux griaudes du Morvan) accompagnée d'une salade du jardin. Côté sucré, dégustez-le sur des salades de fruits rouges d'été (groseilles ballon, groseilles, cassis, framboises) servies avec leur biscuit à la cuillère.

Température de service : 12 à 14°C.



SITUATION

Comprise entre les collines du val de Grosne, à l'ouest, et le plus oriental des chaînons du Mâconnais surplombant le val de Saône à Tournus, le vignoble de Mâcon-Mancey se situe, au nord, en limite de la plaine chalonnaise.

En ce pays du Tournugeois, densément peuplé dès le néolithique, la proximité de la Saône, axe de civilisation, et de l'abbaye Saint-Philibert, pôle d'échange, constituent des facteurs historiques essentiels du développement agricole.

Cette prospérité, assise notamment sur les vins rouges, connaît, au 19^e siècle, un coup d'arrêt brutal. Après le Beaujolais, le phylloxéra est signalé pour la première fois en Mâconnais, à Mancey en juin 1875. C'est à partir de ce village que va s'organiser la lutte, puis la reconstruction du vignoble.

TERROIRS

De la vallée du Grison, à l'ouest, au piémont tournusien, à l'est, la vigne, plantée de façon très discontinue, occupe différentes expositions entre 250 et 320 mètres d'altitude.

Au nord du plus long chaînon mâconnais, le vignoble entre Royer et Mancey constitue le cœur de l'appellation. Les versants est et ouest présentent une alternance de bancs calcaires et de lits argileux d'âges jurassiques moyen et supérieur, souvent ferrugineux et propices au Gamay. Le Chardonnay, quant à lui, se retrouve notamment sur les calcaires kimméridgien (- 146 millions d'années) et à entroques.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie production :

Blancs : 12 ha

Rouges et rosés : 10 ha

Récolte annuelle :

Blancs : 103 300 bouteilles

Rouges et rosés : 75 500 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018