



Mâcon- Charnay-lès-Mâcon



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 Charnay-lès-Mâcon désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur du seul village de **Charnay-lès-Mâcon**.

CARACTÈRES DES VINS

D'un bel or, allant de nuances pâles à jaune, le Mâcon-Charnay **blanc** livre toute l'opulence charnue des vins du sud de la Bourgogne. Conjuguant au nez des aspects floraux (fleurs blanches, acacia) et un fruité exotique (mangue), ce vin à l'attaque franche livre ensuite une onctuosité généreuse.

Le plus souvent élevé en cuve, il présente en bouche, sans ostentation, quand il passe en fût, des notes beurrées, lactiques, fraîches et sans lourdeur, évoluant vers les plantes aromatiques et le panier de fruits exotiques. On retrouve cette maturité à l'attaque, complétée par une finale légèrement saline.

Après 5 ou 6 ans de vieillissement, le Mâcon-Charnay-lès-Mâcon gagne en complexité, sans perdre son équilibre réjouissant.

D'un grenat soutenu, les **vins rouges** s'ouvrent assez vite sur des arômes nettement épicés (mélange de poivres et clou de girofle) et offrent en bouche de la matière et des tanins bien fondus, qui procurent une mâche fruitée (baies, fruits du verger).

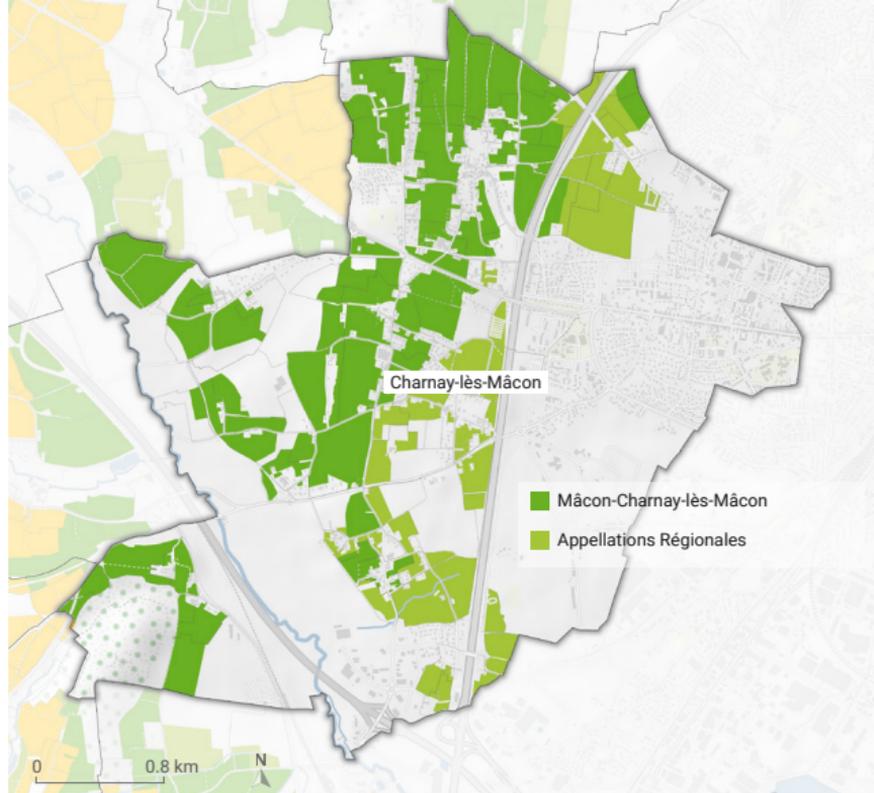
CONSEILS DU SOMMELIER

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 gommait 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

Comme le laisse entendre son nom, Charnay-lès-Mâcon (lès signifiant « près de ») occupe une position périphérique par rapport à la ville préfecture. À l'ouest, le vieux bourg de Charnay domine la vallée de la Petite Grosne, limite sud de son vignoble.

Le Mâconnais doit en grande partie sa réputation de carrefour et de place historique du commerce des vins à Charnay qui a tenu, par le passé, un rôle de premier plan dans la diffusion des vins de Mâcon.

TERROIRS

Implanté sur les dernières hauteurs du long chaînon montagneux courant de Tournus, au nord, à Chaintré, au sud, le vignoble de Mâcon-Charnay-lès-Mâcon bénéficie d'un climat très méridional, chaud, avec des précipitations avoisinant 850 mm par an.

Les vignes descendent doucement la pente, du nord au sud, rejoignant le val de la Petite Grosne. L'échine jurassique de Levigny est caractérisée par une alternance de calcaires massifs et de marnes tendres. En avançant vers la rivière, le vignoble, toujours orienté sud-sud-ouest, se répartit de façon plus discontinue sur des limons quaternaires et des éboulis calcaires issus d'un cône de déjection.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production :
Blancs : 66,58 ha
Rouges et rosés : 3,64 ha

Récolte annuelle :
Blancs : 469 739 bouteilles
Rouges et rosés : 24 555 bouteilles

Source : moyenne 5 ans 2017-2021