



# Mâcon-Uchizy



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

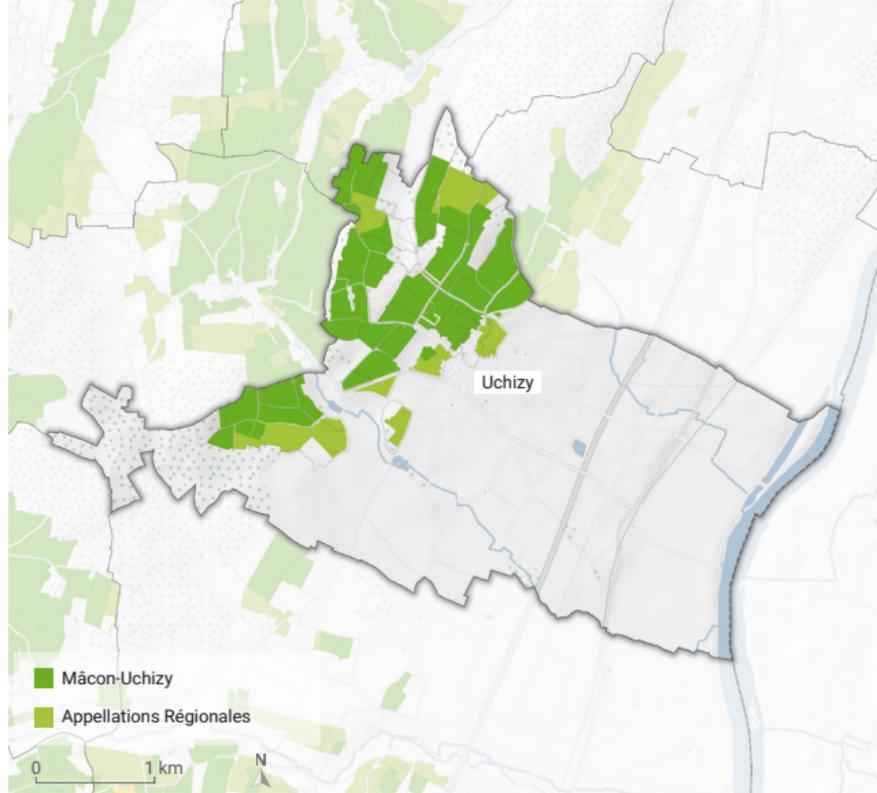
## CARACTÈRES DES VINS

Traduisant l'exposition très privilégiée du vignoble dont il est issu, le Mâcon-Uchizy **blanc** renvoie des reflets d'or pâle brillant. Très expressif, son premier nez s'ouvre généreusement sur un panier de fruits mûrs du verger (pomme, poire, pêche) et de fleurs blanches du printemps (muguet, acacia). Contribuant à ce caractère joyeusement aromatique, quelques notes de confiserie acidulée sont souvent perceptibles dans la jeunesse du vin. Sa texture charnue laisse quelques fraîches longueurs appréciables.

## 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.



## SITUATION

Dominant le piémont du val de Saône, le vignoble classé en Mâcon-Uchizy occupe le chaînon le plus oriental des monts du Mâconnais.

La proximité de la voie fluviale, longée par le grand axe routier aménagé à partir de - 27 av. J.-C. par Agrippa, gendre du premier Empereur romain Auguste, a toujours été un facteur historique favorable. Le peuplement précoce du village d'Uchizy, implanté au pied du coteau, en découle directement.

## TERROIRS

Le vignoble d'Uchizy bénéficie de l'influence climatique continentale contrastée du couloir de la Saône : embrumé et fraîchement venté en hiver, avec des températures moyennes estivales élevées. Avantagement exposées au soleil levant, les vignes sont majoritairement plantées en coteau, entre 240 et 300 mètres d'altitude.

Le terroir d'Uchizy présente un substrat alternant bancs calcaires type pierre « caille » (éclate au feu) et inter-lits marneux profonds d'âges jurassiques moyen et supérieur (- 155 millions d'années).

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

## PRODUCTION

**Superficie en production : 48,53 ha** | **Récolte annuelle : 350 929 bouteilles**

*Source : moyenne 5 ans 2017-2021*