



Mercrey



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte Chalonnaise.

Cette appellation comporte **32 Climats classés en Premier Cru**.

Communes de production : **Mercrey et Saint-Martin-sous-Montaigu**.

Les appellations MERCUREY et MERCUREY PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

Rouge : souvent profond et d'une teinte rouge rubis, ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant. L'âge lui donne des accents tirant sur le sous-bois, sur des arômes épicés de tabac et de fèves de cacao. En bouche, un vin entier, riche de corps et de fruits. Les tanins peuvent apporter quelquefois une fermeté minérale dans leur prime jeunesse. Jolie rondeur charnue à maturité.

Blanc : orné de reflets verts, c'est le doré du Chardonnay qui amène des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia), de noisettes et d'amandes, d'épices (cannelle, poivre). Une touche minérale participe à sa typicité. Il est savoureux. En un mot, gourmand.

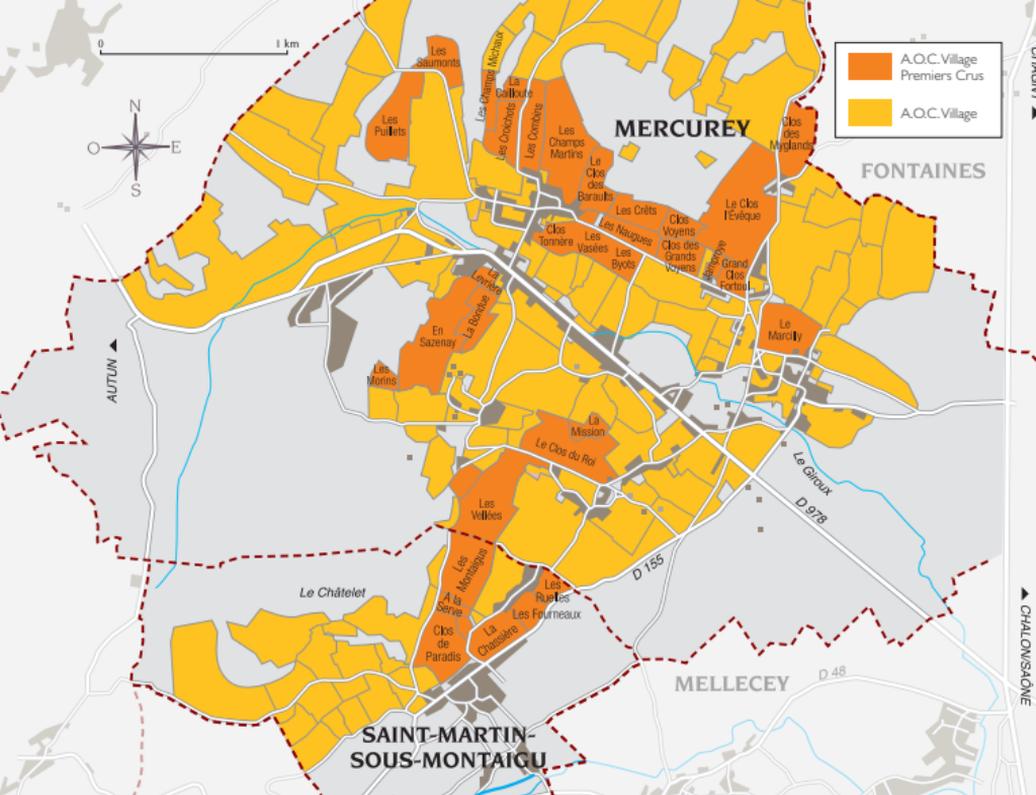
CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : riche et charnu, le Mercrey, dans la cour des grands vins, donne du relief aux entrecôtes, aux pièces de bœuf et à l'agneau, braisé ou en sauce. Le porc rôti l'a adopté en raison de sa richesse aromatique, de même que les volailles mijotées. Les plats exotiques lui font aussi des compliments. Sur le plateau de fromages, il convient aussi bien à des pâtes molles qu'à des fromages affinés.

Températures de service : 14 à 15 °C (vin jeune), 15 à 16 °C (à maturité).

Blanc : ses notes épicées, florales ou minérales, le prédestinent aux accords avec les poissons grillés ou en sauce, les fruits de mer cuisinés, la cuisine asiatique et les fromages à pâte dure. Le Mercrey blanc est apprécié également en apéritif.

Température de service : 11 à 13 °C.



SITUATION

Au cœur de la Côte Chalonnaise (à 12 kilomètres de Chalon-sur-Saône), Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne. Protégé des vents humides, par ses coteaux rappelant le Val d'Or si bien nommé, le vignoble s'étend aussi sur le village de Saint-Martin-sous-Montaigu. L'Appellation d'Origine Contrôlée a été instituée dès 1936. Réunis autour de la confrérie Chanteflûte (créée en 1971), les vigneronns font connaître et fêtent le Mercurey de part le monde.

TERROIRS

Les vignes se situent entre 230 et 320 mètres d'altitude. Elles s'étendent sur les marnes et les terrains marno-calcaires de l'oxfordien. A l'est, calcaires et marnes. A l'ouest, une structure jurassique et un socle cristallin recouvert de grès. Toute une partie du vignoble appartient au bathonien. Sur ces terres blanches et calcaires, ou rouges et argileuses, la vigne trouve de chaleureuses affinités.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges**, cépage **Pinot Noir**.
Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

Rouges : 530,06 ha

(dont **145 ha** en Premier Cru)

Blancs : 115,59 ha

(dont **20,22 ha** en Premier Cru)

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

Rouges : 19 884 hl

(dont **5 370 hl** en Premier Cru)

Blancs : 4 345 hl

(dont **715 hl** en Premier Cru)

*en 2022 **moyenne 5 ans 2017-2021

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Commune de Mercurey : **Clos Marcilly, Les Puillets, Les Saumonts, Les Croichots, La Cailoute, Les Combins, Les Champs Martin, Clos des Barraults, Clos des Myglands, Le Clos l'Évêque, Clos Voyens, Grand Clos Fortoul, Clos des Grands Voyens, Les Naugues, Les Crêts, Clos Tonnerre, Les Vasées, Les Byots, Sazenay, La Bondue, La Levrière, La Mission, Le Clos du Roy, Griffères, Les Velley, Clos du Château de Montaigu.**

Commune de Saint-Martin-sous-Montaigu : **Les Montaigus, Les Fourneaux, La Chassière, Les Ruelles, Clos de Paradis, Clos des Montaigus.**