



Mâcon-Saint-Gengoux-le-National



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 Saint-Gengoux-le-National désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de **Ameugny, Bissy-sous-Uxelles, Bonnay, Bresse-sur-Grosne, Burnand, Champagny-sous-Uxelles, Chapaize, Cortevaix, Curtil-sous-Burnand, Lournand, Malay, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Ythaire, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, La Vineuse.**

CARACTÈRES DES VINS

D'un bel or jaune mat, le vin **blanc** offre un nez très aromatique marqué par les fruits à coque (amande), fruits à chair jaune (abricot, pêche), mêlés à une palette florale quelque peu miellée, notamment en vieillissant. En bouche, il présente un bon volume, doublé d'un gras qui lui donne rondeur et souplesse.

D'un beau rubis clair et brillant, le vin **rouge** s'ouvre sur des notes de grenadine et de gelée de groseille qui lui apportent un fruité flatteur. En l'aérant d'avantage, la chaleur des épices (cannelle, poivre blanc) se révèle, avec un accent plus animal (musc). En bouche, les tanins, bien présents mais souples, procurent une sensation gourmande.

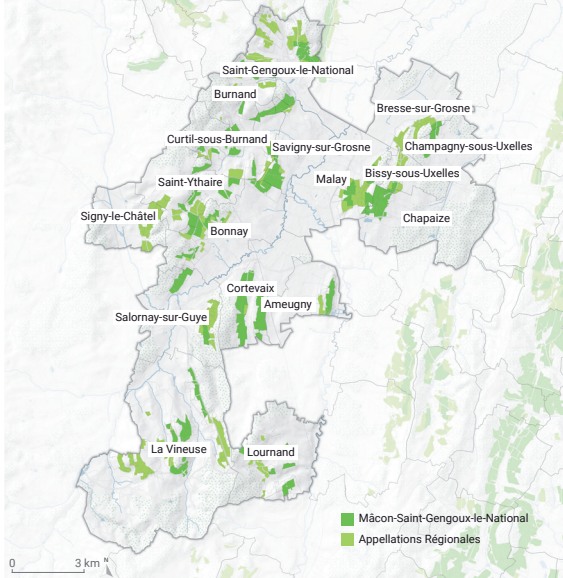
CONSEILS DU SOMMELIER

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 : 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

Le vignoble de Mâcon-Saint-Gengoux-le-National se place en satellite, à l'extrême nord-ouest du Mâconnais. Il assure la transition vers la Côte Chalonnaise, dont il occupe les premiers escarpements.

Dès l'orée du 12^e siècle, les moines de l'abbaye de Cluny établissent un doyenné autour de l'église dédiée au saint Gengoux. Cela devient le centre d'une exploitation agricole, dont la principale production est le vin. Parcourant le bourg médiéval, fortifié par le roi Louis VII à la fin du 12^e siècle, le nom des rues comme le musée de la tonnellerie témoignent également d'une intense activité artisanale et commerciale.

TERROIRS

Le vignoble, posé à une altitude de 250 mètres, domine la vallée de la Grosne. Celle-ci procure un climat tempéré, à légère tendance continentale. En termes géologiques, deux terroirs s'imposent. Les monts Roch, Goubot et Péjus délimitent le site d'implantation de Saint-Gengoux et offrent, sur leurs flancs nettement calcaires, une exposition très privilégiée (sud-sud-est).

Au sud-ouest, la vigne, exposée à l'ouest ou à l'est, gravit plus épisodiquement les marnes (calcaires argileux) liaso-triasiques (- 220 millions d'années).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 2 ha

Rouges et rosés : 6 ha

Récolte annuelle :

Blancs : 19 200 bouteilles

Rouges et rosés : 45 300 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018