



Mâcon-Davayé



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

CARACTÈRES DES VINS

D'un or jaune aux reflets d'argent, le Mâcon-Davayé **blanc** s'avère très expressif, marqué par des premières notes gourmandes de jus de fruits à chair blanche (pomme Reinette, poire William). Avec l'oxygénation, il évolue davantage sur des nuances florales (aubépine, fleurs blanches du jardin). En bouche, il offre de la souplesse par sa matière fruitée, bien soutenue en longueur par une fraîcheur riante.

Notamment issu des contreforts de la roche de Vergisson, le **vin rouge**, élevé en partie en fût de chêne, offre un compromis entre le sérieux d'un Gamay de garde et l'accessibilité d'un vin plaisir charmeur et friand. Les arômes de petits fruits rouges (framboise, myrtille, cassis) virevoltent avec les épices (poivre blanc), tandis que la bouche procure une rondeur gourmande, grâce à des tanins fondus.

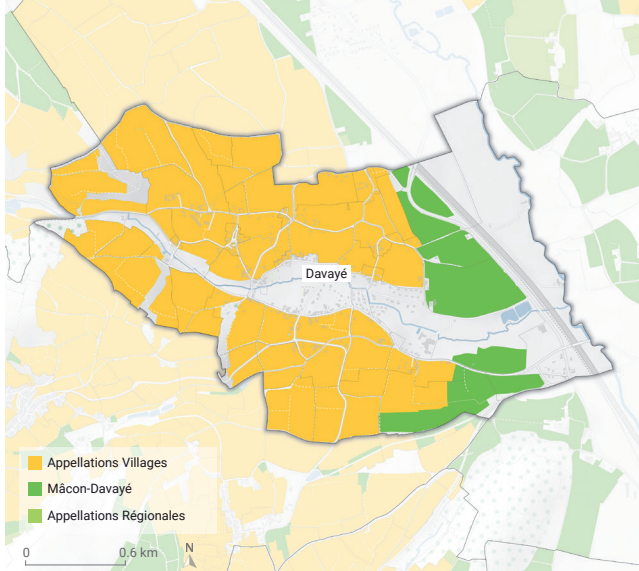
CONSEILS DU SOMMELIER

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

Véritable porte d'entrée vers les escarpements rocheux de Solutré-Pouilly et Vergisson, le village de Davayé voit son terroir limité à l'est par la dépression de la Petite Grosne. A proximité de cette dernière, la dénomination géographique Mâcon-Davayé s'étale en marge des vignes de l'appellation Saint-Véran. Stratégiquement implanté, le village devient logiquement le siège de l'une des plus importantes châtellenies du Mâconnais, dont la juridiction s'étend sur les paroisses de Davayé-Chevignes, Saint-Léger, Charnay, Solutré et Vergisson. De nos jours, Davayé est réputé pour son lycée agricole, à l'architecture bien visible depuis les hauteurs des roches, où sont formés les futurs vignerons et œnologues du monde entier.

TERROIRS

Les vignes de Mâcon-Davayé poussent sur des replats légèrement orientés au levant, avec des variations sud-est, nord-est, à une altitude d'environ 200 mètres.

En ces secteurs relativement bas, les terrains d'âge secondaire (- 150 millions d'années) sont recouverts de couches argileuses et, parfois, sableuses, alternant avec des veines de pierres calcaires, anguleuses car fractionnées par l'érosion.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

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

PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 17 ha

Rouges et rosés : 2 ha

Récolte annuelle :

Blancs : 129 200 bouteilles

Rouges et rosés : 12 200 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018