

MÂCON-VILLAGES

MÂCON-VILLAGES



www.htoh.wine

H to H
HOMAGE TO HERITAGE

C'est une des plus grandes régions de production de la Bourgogne (environ 1800 ha) au Sud de la Bourgogne.

Histoire

Ce sont les moines des abbayes qui ont permis l'éclosion d'importants domaines en Bourgogne et notamment des vins de Maçon. C'est une des plus vieilles appellations de France, elle date de 1937. La dénomination Villages provient de territoires de 26 regroupements de communes identifiés.

Terroir

Les Monts du Mâconnais forment un ensemble de coteaux séparés par des failles parallèles et orientés Nord/Nord Est ou Sud/Sud-Ouest. Les vins de garde proviennent de sols bruns calcaïques ou calcaires. Les terrains siliceux, argileux ou galets de grès favorisent le Chardonnay plus précoce.

Cépage

Le Chardonnay est le cépage du Mâçon-Villages : ses grappes sont relativement petites. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante.

Elaboration

Vinification et élevage traditionnel en cuve inox Pressurage direct avec un pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique en cuve inox sous contrôle température <20°C. La fermentation « Malo-lactique » qui apporte le gras et la complexité au vin du cépage Chardonnay.

Vin

Robe or blanc ou or jaune paille, à reflets argentés. Les arômes sont complexes mêlant les senteurs de genêt, de rose blanche et d'acacia, le chèvrefeuille, la verveine et les agrumes. Au palais on ressent une belle concentration avec un support acide suffisant pour apporter de la fraîcheur aromatique et de la longueur. Le vin se caractérise par sa rondeur et sa suavité.

Accompagnement

Très polyvalent, le Maçon est très facile à associer car il est d'un équilibre très complet. Des vins, puissants et amples avec beaucoup de gras et de volume. Les huîtres type belon, les volailles et le veau le vénèrent en hiver tout comme les risottos à la viande ou au poisson. En été les poissons grillés, les antipastis. Il les roule dans sa force aromatique toute fruitée.

Température

A servir à 10-12°C.