

## TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

POUILLY-VINZELLES

### APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Communale** du Mâconnais, en Saône-et-Loire.

Cette appellation, délimitée en 1931 et reconnue en 1940, peut être suivie d'un nom de climat, lieu-dit désignant un terroir particulier.

Communes de production : **Vinzelles et Loché.**

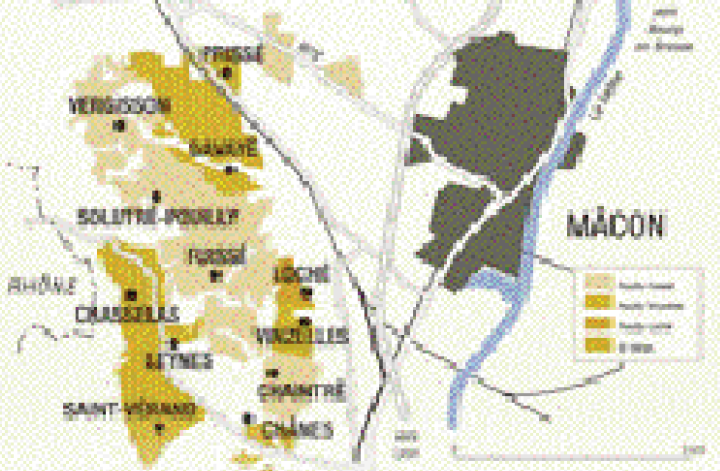
### CARACTÈRES DES VINS

Ce grand **vin blanc** sec exprime la puissance et la minéralité qui caractérisent le chardonnay dans ce terroir. Il exhale un bouquet subtil de miel et d'acacia, délicat et racé. Sous sa robe or pâle et cristalline, qui peut prendre des tons plus soutenus en vieillissant, il possède une vaste et riche palette aromatique, de pêche, d'abricot, de pamplemousse, évoluant avec l'âge vers des saveurs d'amande fraîche, de noisette, de miel, de coing ou de pain grillé. Ample, il équilibre sa minéralité naturelle par du gras et de l'opulence qui permet un long élevage en fûts de chêne.

### CONSEILS DU SOMMELIER

**Blanc** : son registre aromatique fruité-citronné forme de beaux accords avec les plats de poissons de mer poêlés, les poissons de rivière comme la truite ou le sandre. C'est son territoire naturel dans la gastronomie classique. Il fait merveille également avec des spécialités régionales telles que les escargots « bourguignons », les quenelles de brochet, l'andouillette et la choucroute. À partir de 3 à 5 ans de bouteille, il met en valeur les filets de volaille aux morilles et les viandes blanches, sa puissance et sa rondeur convenant particulièrement à la richesse de ces mets. On peut oser aussi le poulet aux cent gousses d'ail et les magrets de canard aux navets. Côté fromages, il accepte des accords variés et originaux, allant des spécialités mâconnaises ou bourguignonnes, au chèvre ou époisses, comté, camembert et roquefort.

**Température de service : 11 à 13 °C.**



## SITUATION

Situé au sud de la Saône-et-Loire près du TGV et de l'A6 (Mâcon sud), il partage avec Chaintré, son voisin limitrophe du Pouilly-Fuissé, le coteau escarpé, orienté au levant, qui domine fièrement par ses châteaux des XII et XVII<sup>ème</sup> siècles la Saône et la Bresse jusqu'au Jura et au Mont Blanc. Son toponyme rappelle que la vigne y a été implantée dès l'époque gallo-romaine et les moines de Cluny, puis les seigneurs du lieu, l'ont fait fructifier jusqu'à nos jours.

## TERROIRS

Voisine du complexe archéologique de Solutré, l'appellation repose sur les mêmes roches du jurassique (bathonien et bajocien) qui couronnent les monts du Mâconnais. Les sols, dont les différences s'expriment principalement en fonction du relief entre le sommet et le bas de la côte, sont à dominante argilo-calcaire de couleur ferrugineuse. L'altitude moyenne (200 à 250 mètres) et l'exposition à l'est conviennent parfaitement au chardonnay sous ce climat continental, assez méridional, permettant des récoltes précoces et donnant des moûts riches et puissants que vinifient de jeunes vignerons pleins d'ambition selon les meilleures méthodes traditionnelles.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vin **blanc** exclusivement, cépage **chardonnay**.

## PRODUCTION

### Superficie en production\* :

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

**53,40 ha**

### Récolte moyenne annuelle\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 130 bouteilles

**2 877 hl**

\* en 2007 \*\* moyenne 5 ans 2003/2007

## PRINCIPAUX CLIMATS

Château de Vinzelles, Les Buchardières, Les Longeays, Les Pétaux, Les Quarts.