



# Mâcon-Loché



## 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 Loché désigne les vins blancs issus de l'aire délimitée à l'intérieur du village de la commune Mâcon, secteur de **Loché**.

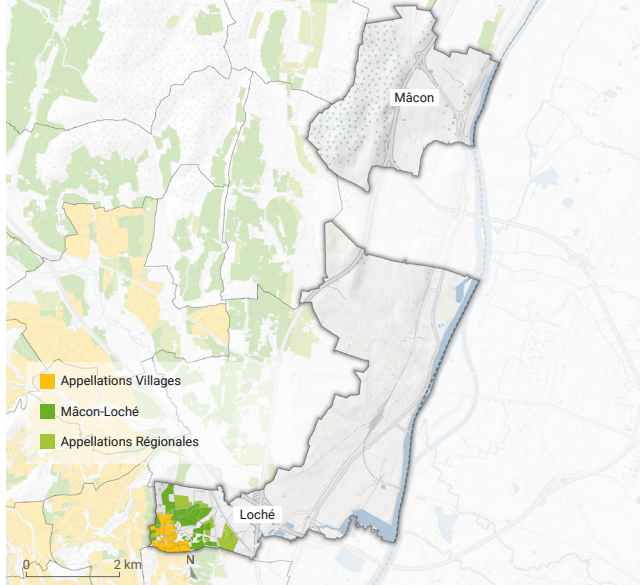
## CARACTÈRES DES VINS

D'un bel or blanc aux reflets argentés, le Mâcon-Loché présente un nez expressif, finement généreux. Il révèle des notes de confiserie (réglisse, bonbon acidulé) et de fruits à chair jaune (pêche, pâte de coing). Plaisant et rieur, il peut évoluer sur des notes de vanille, d'épices et même de cire d'abeille. Cela lui apporte de la complexité, notamment lors d'un élevage en fûts de chêne. L'attaque est franche, la bouche fait saliver. Un vin représentatif des Mâcon, charmeur et au potentiel prometteur.

## 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.



## SITUATION

Limitée au nord par le val de la Petite Grosne, la dénomination Mâcon-Loché occupe les derniers ressauts méridionaux du relief bordant la plaine de Saône. Mâcon sans Loché ne saurait encore prétendre au statut de territoire viticole. En effet, si les vastes caves des négociants, reconverties en salles de spectacle, témoignent de son rôle historique dans le commerce des vins, son évolution urbaine contemporaine ferait presque oublier que Mâcon contribue également à la production jusque dans les années 1950. Ainsi, la ville *intra-muros* abrite pépiniéristes et viticulteurs, assez nombreux en 1929 pour fonder la cave coopérative de Mâcon. Depuis son rattachement à Mâcon, en 1972, Loché perpétue cette longue tradition viticole.

## TERROIRS

Les vignes délimitées en Mâcon-Loché montent la douce pente des premiers reliefs bordant la plaine de Saône (190 et 220 mètres d'altitude). Cette pointe sud du Mâconnais bénéficie de la chaude influence climatique méridionale. Le piémont oriental du Mâconnais, constitué des sables de la Saône, se prolonge vers les terrasses d'alluvions anciennes, formées à partir des matériaux transportés et accumulés au débouché du cône de déjection de la Petite Grosne.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

## PRODUCTION

**Superficie en production : 25,88 ha** | **Récolte annuelle : 175 423 bouteilles**

Source : moyenne 5 ans 2017-2021