



Mâcon-Montbellet



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 Montbellet désigne les vins blancs issus de l'aire délimitée à l'intérieur du seul village de **Montbellet**.

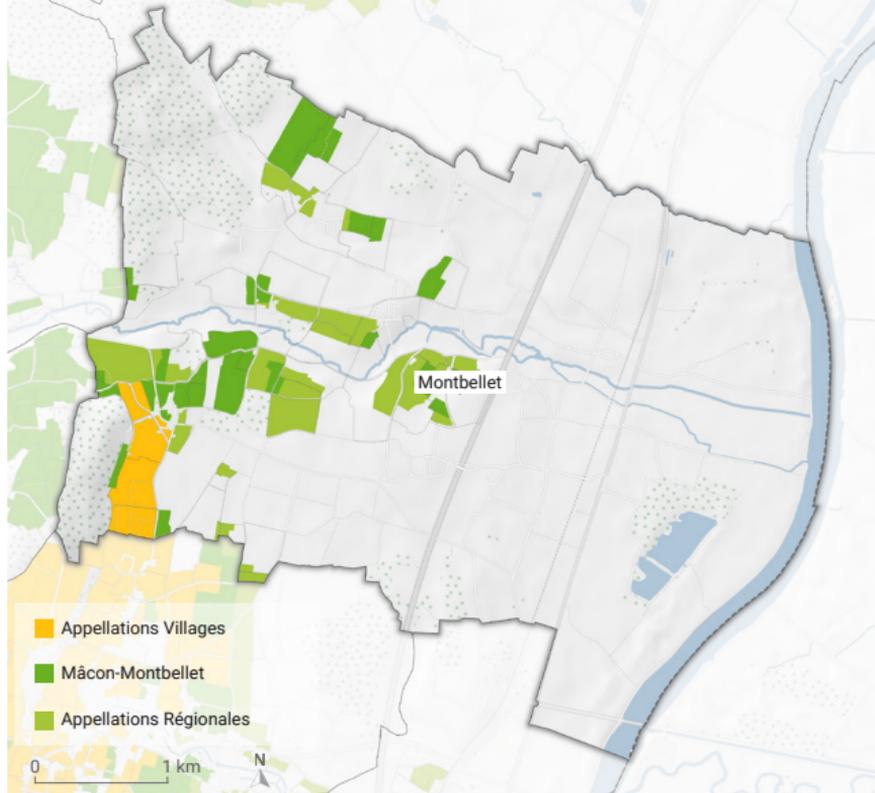
CARACTÈRES DES VINS

Le Mâcon-Montbellet **blanc** offre à l'œil un or jaune pâle, aux reflets argentés. Plus austère que les appellations voisines, son nez s'ouvre sur des notes végétales évoquant le buis et la paille, associées aux arômes des fruits à coque (amande verte) et à une certaine minéralité, issue d'une touche pierreuse. La bouche s'avère ample et grasse. Elle laisse une longueur appréciable du fait d'une mâche d'avantage fruitée. Vin confidentiel, le Mâcon-Montbellet se déguste dans sa jeunesse.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : pour une association toute en complémentarité étant donné la vivacité fréquente en bouche de ce vin, choisissez en entrée une tourte aux poireaux ou des verrines de risottos aux recettes crémeuses. Laissez ensuite sa trame acidulée trancher avec le beurre persillé des fruits de mer à la plancha (couteaux), des huîtres gratinées et des fameux escargots de Bourgogne.

Températures de service : 10 à 11°C à l'apéritif, 11 à 12°C durant le repas.



SITUATION

Situé sur le piémont Mâconnais, le terroir de Montbellet est baigné par la Saône à l'est et protégé, à l'ouest, par les premiers contreforts des monts du Mâconnais. Au sud, les vignes voisinent avec les premières parcelles classées en AOC Viré-Clessé, tandis qu'au nord commence le vignoble d'Uchizy.

La vigne trouve refuge à proximité des hameaux dispersés comme Marfontaine et Mercey, dont le patrimoine rappelle la présence stratégique d'autres puissances foncières féodales.

TERROIRS

En bordure de la plaine bressane, le vignoble subit l'influence climatique continentale contrastée du couloir de la Saône. Parcouru par l'air glacial de la bise en hiver, il est parfois nappé de brouillard et connaît des températures estivales généralement élevées. Dans cette partie du piémont Mâconnais, le socle calcaire plonge graduellement sous les sables et limons du val de Saône. Le terroir de Montbellet présente ainsi une topographie en pente douce, d'ouest en est, descendant de 230 mètres à Thurissey, à 180 mètres.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

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

PRODUCTION

Superficie en production : 7,85 ha

Récolte annuelle : 55 089 bouteilles

Source : moyenne 5 ans 2017-2021