

Descriptif des Appellations 2008

AOC Mâcon

Couleurs : Blanc, Rosé et Rouge

Surfaces revendiquées : 77.70 ha en blanc, 81.46 ha en rosé et 222.12 ha en rouge

Production : 4 397 Hl en blanc, 4 499 hL en rosé et 11 777 Hl en rouge

Communes de production : Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Château, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Crèches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Donzy-le-National, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igè, Jalogny, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

AOC Mâcon-Villages

Couleur : Blanc

Surfaces revendiquées : 1 818.10 ha

Production : 111 866 hL

Communes de production : Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortevaix, Crèches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igè, Jugy, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vergisson, Vers, Verzé, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

AOC Mâcon-Azé

Couleurs : Blanc et Rouge

Surfaces revendiquées : 55,93 ha en blanc, 14,63 ha en rouge

Production : 3 464 Hl en blanc, 741 Hl en rouge

Communes de production : Azé

Ce secteur se situe à une quinzaine de kilomètres au Nord-Ouest de Mâcon et à 7 km au Sud-Est de Lugny. C'est un important axe routier desservant Cluny à la plaine de la Saône (Mâcon, Tournus, l'A6 et l'A40).

Azé se situe au fond de la vallée de la Mouge à une altitude de 248 mètres et St Maurice à 212 m au bord de cette même vallée.

De part sa situation, ce secteur bénéficie, au niveau climatique : d'un temps doux avec des températures qui augmentent dès mars et sont donc propices à un bon démarrage de la végétation ; des températures élevées parfois fortes aux mois d'été (juillet-août) alternant avec des orages qui apportent un bon compromis (périodes sèches - périodes humides, qui convient bien au développement quantitatif et qualitatif de la vigne ; une période chaude sans pluie début septembre favorable à la maturation du raisin.

La commune d'Azé se situe dans les monts du Mâconnais, ensemble de chaînes monoclinales orientées Nord/Nord-Est à Sud/Sud-Ouest.

Les pentes des couches géologiques ont une orientation vers l'Est, Sud-Est ou Sud. La vigne est plantée dans ces couches constituées de sol rouge-brun riches en cailloutis. Ces formations sédimentaires calcaires ou marneuses forment d'excellents terroirs.

AOC Mâcon-Bray

Couleur : Rouge

Surfaces revendiquées : 0,56 ha en rouge

Production : 31 Hl en rouge

Communes de production : Blanot, Bray, Chissey-lès-Mâcon et Cortambert

Le secteur regroupe les coteaux de Lys (commune de Chissey les Mâcon) en passant par Bray et finissant à l'extrémité Sud de Cortambert. Le vignoble de ce secteur est constitué de coteaux exclusivement, souvent escarpés. Il s'ouvre sur la large vallée de la Grosne (face à Cluny), ce qui offre à ce versant uniforme, exposé Ouest/Sud-Ouest un ensoleillement très privilégié.

Ce coteau est très homogène en terme d'exposition, Ouest/Sud-Ouest avec des parties de coteaux quasiment au Sud. Il constitue une bande de vignoble continue et facilement identifiable même si sa géologie est partagée en deux types dominants : des hauts de coteaux argilo-calcaires que l'on retrouve sur les communes de Burgy et Péronne ainsi qu'à Vergisson, porteuse de l'appellation Pouilly-Fuissé (sols et expositions similaires) ; un pré-coteau à Bray de sables granitiques et un large coteau Sud à Cortambert de ce même type, où le Gamay s'exprime très bien

Cette diversité est porteuse de richesse pour ces vins. Les sols et sous-sols de ce secteur comportent au moins 40 % d'argile. Les vins issus de ces terroirs sont très tanniques et sont donc de longue garde.

AOC Mâcon-Burgy

Couleurs : Blanc et Rouge

Surfaces revendiquées : 6,51 ha en blanc, 3,11 ha en rouge

Production : 259 Hl en blanc, 109 Hl en rouge

Communes de production : Burgy

AOC Mâcon-Bussières

Couleurs : Blanc et Rouge

Surfaces revendiquées : 15,38 ha en blanc, 6,46 ha en rouge

Production : 770 Hl en blanc, 274 Hl en rouge

Communes de production : Bussières

AOC Mâcon-Chaintré

Couleurs : Blanc et Rouge

Surfaces revendiquées : 56,44 ha en blanc, 0,63 ha en rouge

Production : 2 729 HI, 28 HI en rouge

Communes de production : Chaintré, Chânes et Crêche-sur-Saône

Le secteur concerné se situe au Sud du Mâconnais. Il se trouve dans le prolongement Est de l'aire d'appellation St Véran et au Sud de l'appellation Pouilly-Fuissé.

Les terrains forment un groupe homogène de même nature géologique.

AOC Mâcon-Chardonnay

Couleur : Blanc

Surfaces revendiquées : 205,14 ha en blanc

Production : 12 570 HI en blanc

Communes de production : Chardonnay, Ozenay, Plottes et Tournus pour partie

Le vignoble de Chardonnay, planté depuis plus de 1 000 ans, fait partie intégrante du Mâconnais. Son positionnement géographique dans l'hémisphère boréal, où sont produits des vins de type nordique l'assujettit à un climat semi-continentale aux effets considérables et aux caractéristiques suivantes : **la température**, avec des minima autour de – 1°C en janvier et des maxima proche de + 25°C en juillet ; **la pluie**, en quantité suffisante et bien répartie avec 860 mm par an soit 70 mm par mois en moyenne ; **le vent**, parfois fort à très fort et ayant 3 origines différentes : la bise qui vient du nord ou Nord-Est, abaisse la température et dessèche l'atmosphère ; le vent du Sud apporte selon l'époque pluie ou sécheresse et la traverse d'origine océanique porteuse de pluie et parfois de grêle. (les vents lorsqu'ils sont desséchants peuvent favoriser le millerandage) ; **l'ensoleillement** est de 1 976 heures en moyenne par an.

Le vignoble de ce secteur est planté sur le chaînon géologique de Chardonnay, Plottes et Tournus. Il est de structure monoclinale, avec une alternance de couches dures généralement calcaires et tendres d'origine marneuses caractéristique d'une morphologie de sols appelée cuesta. Les couches dont le pendage est de 10 à 15 ° plongent vers le Sud-Est. La tectonique est marquée par des failles parallèles ou transversales à l'axe du chaînon constitué d'étages du mésozoïque (170 à 140 millions d'années) dont les formations limites sont respectivement le Bathonien (Dogger) et le Kimméridgien (Malm). Les terrains calcaires dits « la Dalle Nacrée » ou « la Grande Oolithe » sont des terroirs où le cépage Chardonnay peut produire de grands vins blancs.

AOC Mâcon-Charnay-les-Mâcon

Couleurs : Blanc, Rouge et Rosé

Surfaces revendiquées : 43,76 ha en blanc, 5,24 ha en rouge et 0,02 ha en rosé

Production : 2 798 HI en blanc, 288 HI en rouge et 1 HI en rosé

Communes de production : Charnay-les-Mâcon

AOC Mâcon-Cruzille

Couleurs : Blanc et Rouge

Surfaces revendiquées : 38,75 ha en blanc, 13,39 ha en rouge

Production : 2 334 HI en blanc, 655 HI en rouge

Communes de production : Gréville, Martailly-lès-Brancion et Cruzille pour partie

Ces communes se situent en plein cœur du vignoble Mâconnais au centre du triangle Mâcon-Cluny-Tournus.

Compte tenu de leur position et de leur exposition, ces communes bénéficient des trois zones de précocité : précoce, moyennement précoce et tardive.

Les sols sont de même nature (sols calcaires et argilo-limoneux et de même origine provenant principalement de la formation jurassique (Rauracien inférieur et supérieur, Kimméridgien...)).

AOC Mâcon-Davayé

Couleurs : Blanc et Rouge

Surfaces revendiquées : 9,77 ha en blanc, 5,48 ha en rouge

Production : 625 HI en blanc, 270 HI en rouge

Communes de production : Davayé

AOC Mâcon-Fuissé

Couleur : Blanc

Surfaces revendiquées : 44,15 ha en blanc

Production : 2 148 HI en blanc

Communes de production : Fuissé

AOC Mâcon-Igé

Couleurs : Blanc, Rouge et Rosé

Surfaces revendiquées : 30,90 ha en blanc, 19,88 ha en rouge et 0,57 ha en rosé

Production : 1 895 HI en blanc, 1 120 HI en rouge et 33 HI en rosé

Communes de production : Igé

AOC Mâcon-La Roche-Vineuse

Couleurs : Blanc, Rouge et Rosé

Surfaces revendiquées : 46,64 ha en blanc, 7,37 ha en rouge et 0,45 en rosé

Production : 2 778 HI en blanc, 351 HI en rouge et 19 HI en rosé

Communes de production : Chevagny-lès-Chevrières, Hurigny et La-Roche-Vineuse

Situé à l'Ouest de Mâcon, ce secteur se compose de plateaux et de coteaux plantés dont les expositions dominantes sont Sud, Sud-Est et Sud-Ouest. Les altitudes sont également homogènes (de 220 à 380 m). Les plus vieilles vignes de cépage Chardonnay datent de 50 à 70 ans.

Sur ce secteur, 3 grands types de terrains sont présents sur les 3 communes : le Bathonien moyen inférieur et supérieur, l'ensemble composé du Rauracien, de l'Argovien et de l'Oxfordien, et l'association de l'Alénien et du Sinémurien.

Ces terrains argilo-calcaires permettent une expression optimale du Chardonnay.

AOC Mâcon-Loché

Couleur : Blanc
Surfaces revendiquées : 24,21 ha en blanc
Production : 1 111 Hl en blanc
Communes de production : Mâcon-Loché

AOC Mâcon-Lugny

Couleur : Blanc
Surfaces revendiquées : 462,81 ha en blanc
Production : 28 550 Hl en blanc
Communes de production : Bissy-la-Mâconnaise, Lugny, Saint-Gengoux-de-Scissé et Cruzille pour partie

Les quatre communes se situent en plein cœur du vignoble Mâconnais au centre du triangle Mâcon-Cluny-Tournus. Compte tenu de leur position et de leur exposition, ces communes bénéficient toutes les quatre des trois zones de précocité : précoce, moyennement précoce et tardive.

La commune de St Gengoux de Scissé, la plus au Sud de ce secteur est constituée de sols argilo-calcaires. Sur le coteau Est qui se prolonge jusqu'à Bissy la Mâconnaise, se trouvent principalement les cépages rouges sur les hauteurs et les blancs à flanc de coteau. Plus précisément, les vignes de Chardonnay sont plantées sur le plateau qui s'étend du Sud de St Gengoux de Scissé à Bissy la Mâconnaise.

Sur le versant exposé Sud de la commune de Bissy, les sols sont principalement argilo-limoneux. En prolongeant ce versant, on rejoint, sur la commune de Lugny, un plateau Sud-Est / Sud-Ouest de sols argilo-calcaire planté en Chardonnay.

Sur la côte exposée Est de Lugny à Fissy, le sol est également argilo-calcaire et les cépages rouges sont plantés sur le haut du plateau et les blancs plus bas.

Enfin les vignobles de Martailly les Brancion sont plantés sur des sols argilo-calcaires et limoneux et sont orientés pour la plupart Sud-Ouest et Est-Ouest.

AOC Mâcon-Mancey

Couleur : Blanc et Rouge
Surfaces revendiquées : 9,82 ha en blanc, 9,92 ha en rouge
Production : 536 Hl en blanc, 552 Hl en rouge
Communes de production : Boyer, La Chapelle-sous-Brancion, Etrigny, Jugy, Laives, Mancey, Montceau-Ragny, Nanton, Royer, Sennecey-le-Grand, Vers et Tournus pour partie

Situé à l'extrémité du chaînon des collines du Mâconnais, à l'endroit où celui-ci est le plus étroit, ce secteur se caractérise par un accès aux deux façades Est et Ouest.

Une première côte exposée à l'Est part du Sud de Tournus pour se terminer à la hauteur de Boyer. Au revers de cette côte, on trouve également des coteaux plantés sur la commune de Mancey, à hauteur de Charmes, au Sud pour aller au Nord jusqu'à la fin du coteau de Boyer. En allant vers l'Ouest, on traverse le vallon de Natouze, puis un plateau boisé ou cultivé en céréales pour arriver à la hauteur d'un second vallon fermé au Sud par la colline de Brancion s'étendant de la commune de Royer à Jugy, traversant les communes de Mancey, Vers, Jugy et se prolongeant jusqu'à Sennecey le Grand.

En reprenant les différents coteaux cités précédemment, on peut définir une structure géologique longitudinale composées de plusieurs bandes parallèles orientées Sud-Ouest/Nord-Est et s'amenuisant pour venir disparaître dans les alluvions de la plaine de Saône au Nord-Est.

Ces couches sont constituées essentiellement de calcaires plus ou moins argileux ou marneux du Jurassique moyen et supérieur.

AOC Mâcon-Milly-Lamartine

Couleurs : Blanc, Rouge et Rosé

Surfaces revendiquées : 23,55 ha en blanc, 4,17 ha en rouge et 0,50 ha en rosé

Production : 1 312 HI en blanc, 228 HI en rouge et 27 HI en rosé

Communes de production : Berzé-la-Ville, Berzé-Le-Chatel, Milly-Lamartine, Sologny

Ce secteur se situe au sud-ouest du Mâconnais, à une quinzaine à l'Ouest de Mâcon. Il s'étend sur une superficie de 2 400 ha et forme une vallée bordée de collines et dont les reliefs principaux sont à l'Est « le Montsard », au Sud « la Montagne de Cras », au Nord « la Roche Coche » et à l'Ouest « le Bois Clair », rebord méridional des monts du clunyois.

Cette zone est traversée d'Est en Ouest par la Route Centre Europe Atlantique (RCEA) et par la ligne TGV.

A l'Ouest, sur la commune de Sologny, le secteur est limité par le relief cristallin qui sépare le Mâconnais du Clunyois. Sur le socle granitique s'appuient des formations de grès, de calcaires à gryphées, d'argile et de marnes du Trias. C'est dans ces secteurs que s'exprime le mieux le Gamay.

La deuxième particularité de la zone est d'être traversée par le chaînon calcaire du bajocien de Fuissé à Cruzille. Les éboulis calcaires du front de côte viennent bonifier les terres lourdes du Lias et l'on constate que le pied de la cuesta bajocienne est généralement couvert de vignes, terrain propice au développement du Chardonnay.

AOC Mâcon-Montbellet

Couleur : Blanc

Surfaces revendiquées : 5,21 ha en blanc

Production : 344 HI en blanc

Communes de production : Montbellet

AOC Mâcon-Péronne

Couleurs : Blanc et Rouge

Surfaces revendiquées : 80,54 ha en blanc, 1,85 ha en rouge

Production : 5 166 HI en blanc, 92 HI en rouge

Communes de production : Péronne, Saint- Maurice-de-Satonnay et Clessé pour partie

La commune de Péronne appartient au relief typique du Mâconnais à savoir l'alternance de coteaux à expositions variées.

Au Nord et à l'Est, cette commune est limitée par des bois et des collines, aussi la logique du regroupement proposé s'est faite sur la continuité des coteaux d'exposition identique.

Ainsi sur la commune de Clessé, le secteur de Montépin est rattaché au regroupement.

Enfin la commune de Saint Maurice de Satonnay apporte le coteau de Champagne, la délimitation se faisant sur un chemin d'association foncière.

Ce secteur fait partie des monts du Mâconnais constitués d'un ensemble de chaînons sédimentaires. Compte tenu de la présence de failles au Nord-Est du secteur, les formations géologiques principalement datées du jurassique sont diverses à savoir : marnes et calcaires à Entique du Bajocien ; marnes de l'Aalénien ; argiles à silex et sable de Blany ; conglomération calcaire de St Pierre sur Lanques (éléments calcaires du jurassiques et silex du tertiaire) et argile de Satonnay, érosion de marne et calcaire argileux du jurassique moyen et supérieur.

AOC Mâcon-Pierreclos

Couleurs : Blanc, Rouge et Rosé

Surfaces revendiquées : 22,55 ha en blanc, 36 ha en rouge et 0,18 ha en rosé

Production : 987 Hl en blanc, 1 380 Hl en rouge et 3 Hl en rosé

Communes de production : Pierreclos

AOC Mâcon-Prissé

Couleurs : Blanc et Rouge

Surfaces revendiquées : 18 ha en blanc, 1,86 ha en rouge

Production : 1 121 Hl en blanc, 106 Hl en rouge

Communes de production : Prissé

AOC Mâcon-Saint-Gengoux le National

Couleurs : Blanc et Rouge

Surfaces revendiquées : 2,83 ha en blanc, 7,16 ha en rouge

Production : 150 Hl en blanc, 311 Hl en rouge

Communes de production : Ameugny, Bissy-sous-Uxelles, Bonnay, Bresse-sur-Grosne, Burnand, Champagny-sous-Uxelles, Chapaize, Cortevaix, Curtil-sous-Burnand, Lournand, Malay, Massy, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Ythaire, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, La Vineuse.

Ce secteur du Nord-Mâconnais à la limite de la Côte Chalonnaise se définit par les limites du canton de St Gengoux le National.

Il se caractérise d'une part par des coteaux exposés Est/Sud-Est de pente moyenne et d'altitude comprise entre 220 et 340 mètres plantés de vignes et d'autre part par la plaine de la Grosne plus favorable à l'élevage charollais.

La zone viticole est scindée en 2 parties par la Grosne mais présente une homogénéité de sols argilo-calcaires dérivés des calcaires et des marnes jurassiques, terrains bien adaptés au Chardonnay

AOC Mâcon-Serrières

Couleurs : Rouge et Rosé

Surfaces revendiquées : 31,23 ha en rouge, 3 ha en rosé

Production : 1 548 Hl en rouge, 91 Hl en rosé

Communes de production : Serrières

AOC Mâcon-Solotr -Pouilly

Couleur : Blanc

Surfaces revendiquées : 33,15 ha en blanc
Production : 2 030 HI en blanc
Communes de production : Solutré-Pouilly

AOC Mâcon-Uchizy

Couleur : Blanc
Surfaces revendiquées : 42,03 ha en blanc
Production : 2 531 HI en blanc
Communes de production : Uchizy

AOC Mâcon-Vergisson

Couleur : Blanc
Surfaces revendiquées : 11,89 ha en blanc
Production : 687 HI
Communes de production : Vergisson

AOC Mâcon-Verzé

Couleurs : Blanc et Rouge
Surfaces revendiquées : 28,58 ha en blanc, 9,72 ha en rouge
Production : 1 952 HI en blanc, 485 HI en rouge
Communes de production : Verzé

AOC Mâcon-Vinzelles

Couleur : Blanc
Surfaces revendiquées : 39,29 ha en blanc
Production : 1 629 HI en blanc
Communes de production : Vinzelles