



Jeudi 05 Mars 2015

POUILLY FUISSE - SAINT VERAN - MACON



Domaine Sophie CINIÉR - Champ POTARD - rue Adrien Arcelin – 71 960 FUISSE

Des conditions climatiques incomparables



La position géographique de la Bourgogne a façonné l'**identité** de ses vins. Le vignoble bourguignon se trouve précisément au milieu de trois influences : méridionale, océanique et continentale. Ces conditions uniques ont notamment déterminé, au fil du temps, le choix des **cépages** les mieux adaptés. Globalement **tempéré**, le climat bourguignon possède quelques caractéristiques qui ont une influence positive sur la vigne :

- un **ensoleillement** matinal favorisé par l'orientation des vignes : en hiver il atténue les risques de gel ; en été, plus important (autour de 1 300 heures entre avril et septembre), il aide à atteindre la pleine maturité
- des températures estivales autour de 20°C, en juillet et août (Normale 1981/2010)
- des niveaux de **précipitations** idéales pour la croissance de la vigne, avec 700 mm en moyenne par an (en France, la moyenne se situe, selon les régions, entre 500 et 1 200 mm), étalées principalement sur les mois de mai et juin.
- le **vent** du nord qui atténue l'humidité de certaines parcelles

L'**exposition** de la vigne en **coteaux** permet également une bonne maturation des raisins. Situées entre 200 et 500 mètres d'altitude, les parcelles bénéficient des meilleures heures d'ensoleillement. L'orientation protège aussi les vignes des vents d'ouest, porteurs d'humidité. Autre avantage du coteau : l'eau y ruissèle plus facilement. Ces bonnes conditions, associées à **une géologie particulière** donnent naissance à des vins uniques.

Mâconnais : les bienfaits de l'influence méditerranéenne

Tout au sud du vignoble de Bourgogne, le Mâconnais prend déjà **un petit air du Midi** ! L'habitat n'est plus le même : il est adapté au soleil qui chauffe un peu plus et plus longtemps, à la pluie qui se fait plus rare...

Ces influences méditerranéennes permettent une **maturation légèrement plus rapide** que dans les autres régions viticoles de Bourgogne. D'ailleurs, il n'est pas rare que le Mâconnais commence les vendanges une petite semaine avant les autres Côtes !

Cette météo plus sèche et ensoleillée, associée à la typicité des sols et sous-sols, influence aussi la personnalité des vins produits dans cette partie de la Bourgogne. N'hésitez pas à explorer toute la gamme de leurs arômes.

MACON

Situation

La Bourgogne du Sud offre à la vigne un fourmillement de vallées et de vallons teintés de couleurs d'aquarelle. Entre la Côte Chalonnaise et la roche de Solutré, les monts du Mâconnais s'étendent sur quelques 40 kilomètres, bordés par la Saône et la Grosne. Implantée ici dès l'époque gallo-romaine, la vigne connut un vif élan grâce aux puissantes abbayes de Cluny et de Tournus. Quelle heureuse nature, chantée par Lamartine, l'enfant du pays ! La ville de Mâcon maintient fortement les traditions de ce vignoble au visage aimable et souriant.

Instituées en 1937, les Appellations d'Origine Contrôlée des vins blancs du Mâconnais peuvent être appelées (en Chardonnay) dans l'arrondissement de Mâcon et de ses 11 communes environnantes : Mâcon Villages et Mâcon suivi du nom de la commune d'origine.

Terroirs

Les monts du Mâconnais forment un ensemble de coteaux séparés par des failles parallèles et orientés nord/nord-est ou sud/sud-ouest. Ceux-ci sont favorables à la vigne. En Chardonnay, les vins de garde proviennent de sols bruns calciques ou calcaires, de rendzines. Les terrains siliceux, argileux ou sableux, souvent mêlés à des « chailles », ou galets de grès, favorisent le Chardonnay plus précoce.

POUILLY FUISSE

Situation

Les roches de Solutré et Vergisson, emblématiques de ce vignoble, nous rappellent que du haut de ces 500 mètres d'altitude, 200 millions d'années nous contemplent ! Il y a 20 000 ans, l'une des cultures les plus avancées de la préhistoire s'est épanouie ici. Instituée en 1936, l'Appellation d'Origine Contrôlée réunit les quatre villages de Solutré-Pouilly, Fuissé, Vergisson et Chaintré.

Terroirs

Sur des bancs de calcaires à entroques identiques à ceux de la Côte-d'Or, les roches de Solutré et de Vergisson (escarpements bajociens) présentent ce profil aigu en raison des coraux fossiles très durs qui les ont protégées de l'érosion.

Le vignoble occupe les versants et le pied de ces roches sur des éboulis caillouteux et des sols argilo-calcaires du jurassique. Les coteaux forment de petites criques aux versants assez abrupts, exposés à l'est et au sud-est, entre 200 et 300 mètres d'altitude.

SAINT VERAN

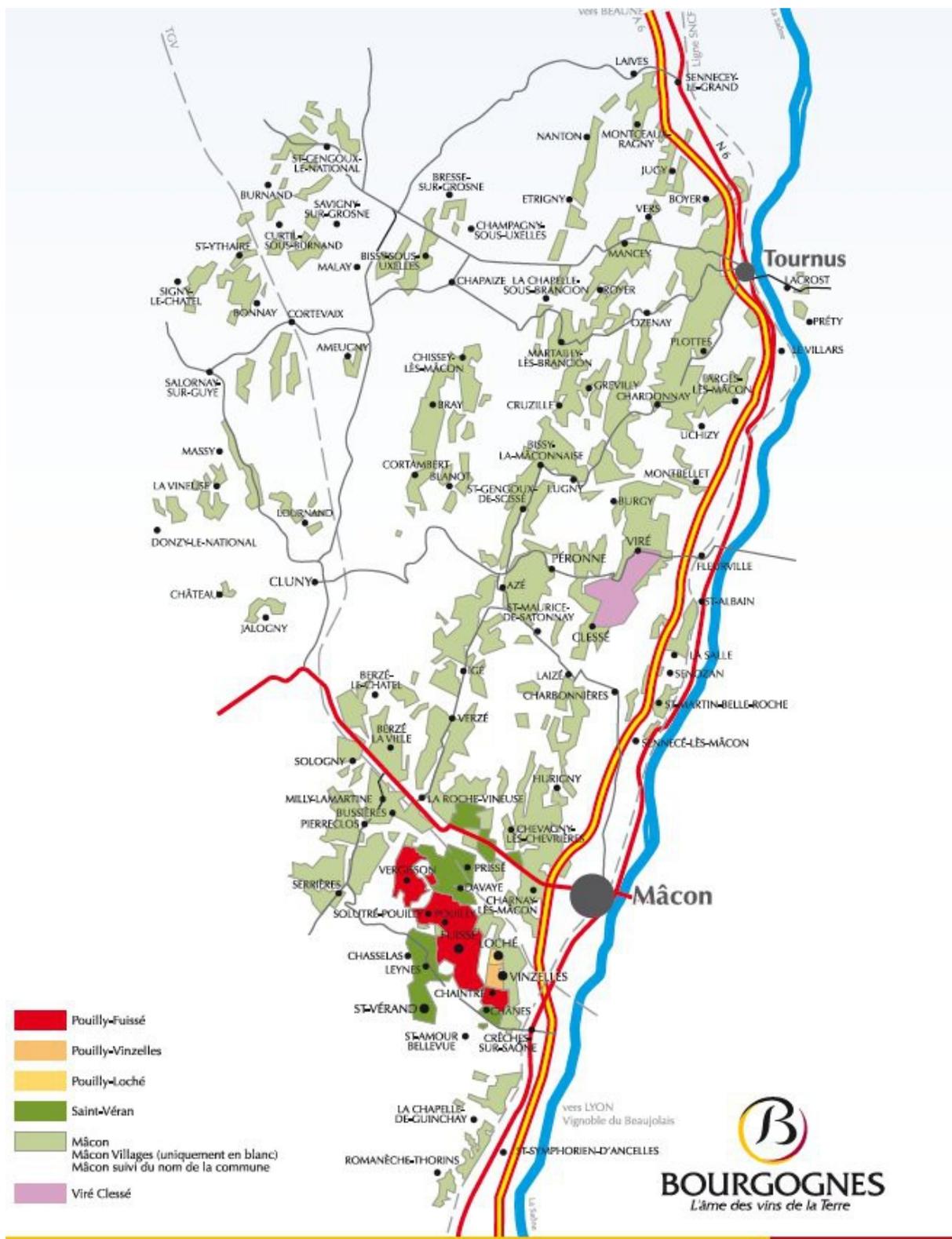
Situation

A la pointe sud du vignoble Mâconnais, l'Appellation d'Origine Contrôlée SAINTVÉРАН (reconnue en 1971) entoure le Pouilly-Fuissé d'une ceinture dorée. Comme c'est souvent le cas en Bourgogne, l'AOC fédère plusieurs villages : au nord de la Roche de Solutré, Prissé et Davayé ; au sud, Leynes, Chasselas, Chânes, une partie de Solutré-Pouilly et bien sûr Saint-Vérand. Cette terre, qui convient si bien au Chardonnay, ne produit que du vin blanc.

Terroirs

Le cru Saint-Véran est partagé en deux îlots séparés par son frère Pouilly-Fuissé. Ils occupent tous deux les versants du chaînon de Solutré. Le squelette de cette crête est formé de « calcaire à entroques » du jurassique moyen.

Sur le versant ouest de ces roches, dans des terrains plus anciens (lias), les versants raides sont faits de marnes grises (vignes exposées au sud et à l'ouest de Chasselas et Leynes). Sur les pentes douces du versant oriental des roches, dominent les calcaires marneux (vignes exposées à l'est de Prissé et de Davayé). A Chânes et Prissé, sur la rive gauche de la petite Grosne, les vignes sont implantées sur du calcaire à entroques souvent recouvert d'une couche d'argile à chailles (sorte de silex).




BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

Domaine « SOPHIE CINIER »

Sur un peu plus de 2 hectares et sur 4 appellations

- Macon (Village et Fuissé)
- Pouilly Fuissé
- St Véran
- Pouilly Vinzelles

Sophie Cinier, détentrice d'un BTS viti-oeno , vendait du vin dans une grosse maison de négoce avant de reprendre les vignes du domaine familial en 2000.

A la vigne, le travail sera toujours manuel, sauf labours et traitements. En tout cas, pas d'antipourriture ni insecticide... « j'aime à me dire qu'on travaille à la paysanne, en utilisant le moins de produits possi Au chai, les vendanges sont toujours manuelles, et ça ne changera pas. Pressurage pneumatique à l'arrivée des raisins, et ce durant 2 heures 30 environ. Débourage statique de 24 heures sans enzymage. Pas de levurage non plus, les deux fermentations (alcoolique et malolactique) s'effectueront juste après le débourage dans leur contenant final (cuve ou fût), selon les cuvées. Les élevages dureront un an sauf pour les Cras qui s'élèveront entre 18 et 24 mois pour les derniers millésimes. Collage et filtration, bien que les Cras et les Pouilly-Vinzelles pourrait n e plus subir cette dernière opération dans le futur,

La taille de la vigne du Mâconnais se fait en arcure (proche de la taille Guyot)

On ne va pas trop écrire sur le Domaine de Sophie Cinier parce qu'elle sera présente pour cette dégustation où elle présentera son terroir. Vous pourrez alors lui poser les questions que vous désirez.



Vins présentés ce soir :

- Mâcon Villages 2013
- Mâcon Fuissé 2012
- Pouilly Fuissé 2013
- Pouilly Fuissé « Collection » 2013
- Pouilly Fuissé « Vers Crâs » 2013
- Saint Véran 2013

BONNE DEGUSTATION A TOUS !