

Le Mâconnais, on dirait presque le Sud !



Le chardonnay arrime le Mâconnais à la Bourgogne, dans un vignoble où l'Histoire encadre les rangs de vignes, où les blancs sont de vrais vins de Bourgogne à prix doux.

Ils surfent sur deux vagues géologiques laissées là, à quelques kilomètres de la ville de Mâcon, par le soulèvement alpin. Assez jeunes dans l'ensemble, fils de paysans pour la majorité d'entre eux, mais pas seulement : ils sont dix-sept à vivre dans l'ombre tutélaire de deux énormes épaulements rocheux formés au paléolithique supérieur. **Solutré les toise**, ils font pousser sous sa bienveillante bénédiction un chardonnay frais et guilleret qu'un **gamay** soigné vient titiller du côté de Vergisson.

Ces "artisans-vignerons" (le nom complet de leur association est **Artisans vignerons de Bourgogne du Sud**) se sont réunis un soir de janvier 2004, intrigués par la finesse de leur terre protégée par ces monstres de calcaires (tantôt four solaire ou rafraîchisseur de raisins), pour développer les crus du Mâconnais qui, de parents pauvres de la Bourgogne, deviennent fils prodiges. Leurs vins sont ceux que l'on attendait depuis longtemps et que l'on fête : fins, élégants, vifs, mais néanmoins racés, bourguignons dans l'âme et moins chers que ceux d'en haut (ceux de la Côte de Beaune).

Une autre époque

Regroupés en cette assemblée, nos joyeux drilles échangent points de vue et avis sur les progrès notables réalisés dans l'ensemble des appellations et particulièrement sur les vins qui portent le nom de **mâcon**. C'est que le blanc revient de loin. Longtemps, l'art roman – on compte dans le coin plus d'églises que de grands crus – et les vestiges de la préhistoire retrouvés au pied des cicatrices géologiques ont fait la réputation des monts du Mâconnais mieux que le chardonnay. Le cépage, pourtant, serait né en ces contrées... Un village en porte même le nom. Historiquement, les vins achetés en grande majorité par le négoce étaient assemblés pour composer des vins mousseux ou des premiers prix, plus rince-gosier que gloires régionales. Les rendements étaient hauts et les degrés bas. Le négoce destinataire de ces volumes de vins locaux n'avait alors à l'époque aucun intérêt à améliorer, par un classement à la bourguignonne, la notoriété d'une production bradée. Epoque révolue, les vignerons ont réduit les volumes pour multiplier leurs propres étiquettes, les coopératives s'y

mettent. Entraînés par la paire de stars locales : **Pouilly-Fuissé et Saint-Véran**, les mâcons, les mâcons-villages et les mâcons-villages avec indication de commune sont de nouvelles valeurs montantes.

Négligé par les moines

Grâce à cette conscience qualitative, **le 2008, millésime périlleux**, fut sauvé des eaux : concentration et petits rendements sont devenus les piliers du nouvel édifice viticole du Mâconnais. Pour preuve, les vins se vendent plus que bien. Juste revanche pour ce cru que l'histoire a malmené, jusqu'aux moines plus attirés par la Côte d'Or (Nuits et Beaune) que par ce vignoble, pourtant berceau de leur église : les Clunisiens étaient plus occupés à étendre leur rayonnement dans toute l'Europe.

Nul n'est prophète en son pays et il faudra attendre des siècles pour que la bonne parole de la qualité se répande dans la terre natale de Lamartine, où la douceur des vallons est seulement tourmentée par deux roches au profil aigu à la proue d'une région de tempérance. C'est ici que le Nord s'entrouvre sur le Midi, les toits s'aplatissent, les tuiles s'incurvent et le soleil devient plus caressant et plus chaud. En marquant les limites de la Bourgogne, le **Mâconnais s'ouvre sur le Sud**. Le charme de la Provence s'insinue dans les interstices de cette Bourgogne finissante où les vins, bien qu'encore vifs, savent prendre de la rondeur, où les villages se haussent du col pour inscrire leurs vins au palmarès des étiquettes qui comptent en France. Alors forcément les prix grimpent, tout au moins chez les meilleurs. Là où l'on pouvait encore dénicher de jolis blancs à moins de 10 euros, il faudra payer aujourd'hui entre 12 et 18 euros (c'est d'ailleurs le prix maximum des vins de notre sélection).

Retour en chardonnay

En se détournant des blancs prestigieux de la Côte d'Or, l'amateur de chardonnays français a jeté son dévolu sur ceux moins brillants du Sud, à la mode de surcroît, le succès de Saint-Véran le prouve. **Dominique Lafon, grand vigneron murisaltien**, s'y est installé en terre familiale, les enfants de vigneron partis faire joujou ailleurs reviennent au bercail et quelques néo-vignerons y posent valises et moyens pour faire bon. Tous les atouts sont réunis sous les meilleurs Hospices, ceux de Beaune ont consacré Pouilly-Fuissé : c'est le seul vin dont le prix ait augmenté l'an dernier lors de la célèbre vente aux enchères, qui a lieu en novembre.



- Entre les vallées de la Saône et celle de la Grosne, **le vignoble du Mâconnais** s'étend sur une bande de 50 km de long qui s'ouvre au nord avec Sennecey-le-Grand et se termine au sud par le Beaujolais.

Les monts du Mâconnais forment un relief de coteaux entrecoupés de failles et comptent 5 appellations communales :

- Pouilly-Fuissé,
- Pouilly-Loché,
- Pouilly-Vinzelles,
- Saint-Véran
- Viré-Clessé,

et une appellation régionale Mâcon qui se décline en Mâcon-villages et Mâcon associés à un nom de commune (Azé, Bray, Burgy, Bussièrès, Chaintré, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, Fuissé, Igé, Loché, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Montbellet, Péronne, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Saint-Gengoux-le-National, Solutré-Pouilly, Uchizy, Vergisson, Verzé, Vinzelles).

- Le vignoble produit surtout des **blancs (chardonnay)** et une faible quantité de rouges issus de pinot noir ou gamay.

- Une demande de classification hiérarchiquement supérieure des différents terroirs du vignoble de Pouilly-Fuissé et Saint-Véran est en cours à l'INAO, les appellations produisant des vins dignes de figurer au palmarès des grands bourgognes qui se gardent une bonne dizaine d'années.

- **Les saint-véran** sont plus vifs et légers, itou pour les viré-clessé. Pouilly-vinzelles et pouilly-loché restent assez confidentiels. Les mâcons sont des vins plus simples mais qui connaissent une très belle progression qualitative.

Karine Valentin

[Ret](#)