



## TERROIRS DE BOURGOGNE

# MERCUREY

A.O.C.

### APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Communale** de la Côte Chalonnaise.

Cette appellation comporte **32 climats classés en premier cru**.

Communes de production : **Mercurey et Saint-Martin-sous-Montaigu**.

Les appellations MERCUREY et MERCUREY PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur climat d'origine.

### CARACTÈRES DES VINS

**Rouge** : souvent profond et d'une teinte rouge rubis, ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant. L'âge lui donne des accents tirant sur le sous-bois, sur des arômes épicés de tabac et de fèves de cacao. En bouche, un vin entier, riche de corps et de fruits. Les tanins peuvent apporter quelquefois une fermeté minérale dans leur prime jeunesse. Jolie rondeur charnue à maturité.

**Blanc** : orné de reflets verts, c'est le doré du chardonnay qui amène des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia), de noisettes et d'amandes, d'épices (cannelle, poivre). Une touche minérale participe à sa typicité. Il est savoureux. En un mot, gourmand.

### CONSEILS DU SOMMELIER

**Rouge** : riche et charnu, le Mercurey, dans la cour des grands vins, donne du relief aux entrecôtes, aux pièces de bœuf et à l'agneau, braisé ou en sauce. Le porc rôti l'a adopté en raison de sa richesse aromatique, de même que les volailles mijotées. Les plats exotiques lui font aussi des compliments. Sur le plateau de fromages, il convient aussi bien à des pâtes molles qu'à des fromages affinés.

**Températures de service** : 14 à 15 °C (vin jeune), 15 à 16 °C (à maturité).

**Blanc** : ses notes épicées, florales ou minérales, le prédestinent aux accords avec les poissons grillés ou en sauce, les fruits de mer cuisinés, la cuisine asiatique et les fromages à pâte dure. Le Mercurey blanc est apprécié également en apéritif.

**Température de service** : 11 à 13 °C.



## SITUATION

Au cœur de la Côte Chalonnaise (à 12 kilomètres de Chalon-sur-Saône), Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne. Protégé des vents humides, par ses coteaux rappelant le Val d'Or si bien nommé, le vignoble s'étend aussi sur le village de Saint-Martin-sous-Montaigu. L'appellation d'origine contrôlée a été instituée dès 1923. Réunis autour de la confrérie Chanteflûte (créée en 1971), les vignerons font connaître et fêtent le Mercurey de part le monde.

## TERROIRS

Les vignes se situent entre 230 et 320 mètres d'altitude. Elles s'étendent sur les marnes et les terrains marno-calcaires de l'oxfordien. A l'est, calcaires et marnes. A l'ouest, une structure jurassique et un socle cristallin recouvert de grès. Toute une partie du vignoble appartient au bathonien. Sur ces terres blanches et calcaires, ou rouges et argileuses, la vigne trouve de chaleureuses affinités.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges**, cépage **pinot noir 100%**.  
Vins **blancs**, cépage **chardonnay 100%**.

## PRODUCTION

### Superficies en production\* :

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

Rouges : **570,65 ha** (dont **146,78 ha** en premier cru).

Blancs : **75,66 ha** (dont **13,67 ha** en premier cru).

### Récoltes moyennes annuelles\*\* :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 130 bouteilles

Rouges : **23 043 hl** (dont **6 079 hl** en premier cru).

Blancs : **3 663 hl** (dont **656 hl** en premier cru).

\* en 2007 \*\* moyenne 5 ans 2003/2007

## CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Commune de Mercurey : **Clos Marcilly, Les Puilleux, Les Saumonts, Les Croichots, La Cailloute, Les Combins, Les Champs Martin, Clos des Barraults, Clos des Myglands, Le Clos l'Évêque, Clos Voyens, Grand Clos Fortoul, Clos des Grands Voyens, Les Naugues, Les Crêts, Clos Tonnerre, Les Vasées, Les Byots, Sazenay, La Bondue, La Levrière, La Mission, Le Clos du Roy, Griffères, Les Velley, Clos Château de Montaigu, Les vignes de Maillonges.**  
Commune de Saint-Martin-sous-Montaigu : **Les Montaigus, Clos des Montaigus, Les Fourneaux, La Chassière, Les Ruelles, Clos de Paradis.**

**Syndicat viticole de l'appellation Mercurey**  
**71640 MERCUREY**  
**www.mercurey.com – mercureys@wanadoo.fr**