



UN VIGNOBLE, UN TERROIR ET DES HOMMES

A WINE REGION, UNIQUE GROWING
CONDITIONS AND TALENTED VINTNERS

HISTOIRES D'AMOUR

Toison d'or sur le doux moutonnement des collines, notre vignoble habille les Monts du Mâconnais et coule au pied des roches de Solutré et de Vergisson. Dans cet horizon de vignes, l'œil ne perd jamais pied.

Le chardonnay, figure de l'aristocratie des cépages, avec ses centaines de pelotons, règne presque en maître sur sa terre de prédilection.

Rouges, blancs et rosés, nos vins sont enfants d'un savoir-faire séculaire et d'un terroir. Ils naissent d'un sol, d'une exposition, de conditions idéales. Ils naissent de l'inspiration d'hommes follement épris de leur métier. Ces grands amoureux qui mettent le bonheur en bouteilles ouvrent leur cœur en vous accueillant dans leurs caves.

Dégustez... écoutez : chaque vin du Mâconnais raconte une histoire d'amour.

A LOVE STORY

Spread like a soft blanket over the rolling hillsides, our vineyard coats the Mâconnais region and extends to the base of the Solutré and Vergisson rock formations. This is a horizon filled with vines as far as the eye can see.

The chardonnay varietal, amongst the noblest of grapes with its clusters by the hundreds, occupies prime position here where it reigns supreme.

Reds, whites and rosés, our wines are crafted by traditions passed down over the ages and an extremely nurturing environment. They develop not only from a special soil but thanks to ideal exposure and growing conditions; their final form showcases the inspiring touch of professionals eager to share what their land has to offer. These aficionados fill each bottle with happiness while opening their hearts and welcoming you into their cellars.

Step in to taste... and listen: every single Mâconnais wine has a love story to tell!

Focus sur nos appellations

Close-up on our local appellations

Depuis 1937, l'Appellation d'Origine Contrôlée "Mâcon" rend hommage à des vins issus exclusivement de deux cépages nobles : le pinot et le chardonnay.

La reconnaissance de la qualité de production issue des plants de gamay a introduit une appellation sous-régionale « Mâcon » utilisée seule ou associée au nom d'un village : Mâcon, Mâcon-Villages, Pouilly-Fuissé, Viré-Clessé...

Comme tous les vignobles de la Bourgogne, le vignoble du Mâconnais produit l'ensemble de la gamme des appellations régionales : Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passe-tout-grains et Crémant de Bourgogne.

Since 1937, the "Mâcon" AOC certified appellations have officially acknowledged the set of wines stemming exclusively from two noble varietals: pinot and chardonnay.

Recognition of the quality of wines produced from local gamay grapes has given rise to a "Mâcon" sub-regional appellation to appear either on its own or in association with the originating village name: Mâcon, Mâcon-Villages, Pouilly-Fuissé, Viré-Clessé, etc.

Like with all Burgundy vineyards, Mâconnais production covers the full range of regional appellations as well: Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passe-tout-grains, and Crémant de Bourgogne.

ENOCULTURE

Cette agence réceptive spécialisée propose guidages, visites-dégustations œnologiques, conception de produits touristiques. **Eno-conception** : Rallyes, animations diverses, circuits. **Eno-circuits** : Circuits guidés. **Eno-culture** : Evénements.

This specialised incoming tour operator proposes guided circuits, wine tasting tours, and the design of tourism products. "Eno-design": Wine rallies, various hosted events, circuits. "Eno-circuits": Guided tour itineraries. "Eno-culture": Outings / events.

Emmanuel NONAIN - Place du millénaire - 06 67 51 45 95
enoculture@orange.fr - www.enoculture.fr

RALLYE DES VINS WINE RALLY

Dernier week end de mai. Épreuve majeure du sport automobile en Bourgogne du Sud, le rallye des vins est inscrit en manche de la "coupe de France des rallyes".

Last weekend in May. A major event on the Southern Burgundy motor sports calendar, the Wine Rally is listed as one of the highlights in the competition to win the coveted "French rally cup".

ASA - 03 85 29 00 03
OT entre Saône et Vignes du Haut-Mâconnais - 03 85 33 26 82



RANDONNEE LA MONTAGNE DE VIRE ET SON VIGNOBLE

HIKING OPPORTUNITIES THROUGH THE VIRÉ "MOUNTAIN" AND VINEYARD

Ce circuit vous emmène à l'assaut de la petite "Montagne"! Depuis Viré, votre balade vous conduit à travers les vignes jusqu'au Belvédère et au vignoble de la très récente appellation "Viré-Clessé". Un large panorama s'offre alors à vous sur la plaine de la Saône et les chaînes du Jura et des Alpes au loin.

This itinerary guides you up the small mountain slope! From the village of Viré, your outing leads through the vines to a belvedere and into the vineyards associated with the very recent appellation "Viré-Clessé". A spectacular vista overlooks the Saône River Plain, the Jura mountain range and the Alps in the background.

OT entre Saône et Vignes du Haut-Mâconnais - 03 85 33 26 82



*"Le jour de la Saint Vincent clair et serein
annonce une année de bon vin"*

"A sunny, calm day for the Saint-Vincent celebration makes for a good vintage year."

Vous avez dit Chardonnay ? Did you say Chardonnay ?

Sillonnant notre Pays Sud Bourgogne, assurément la vue du panneau de signalisation indiquant "CHARDONNAY" interpelle ! Ce nom célébrissime et prometteur renvoie tout à la fois à des vins, à un cépage et à un village.

Vin de cépage ou vin de terroir, des millions de cols de bouteille arborent ostensiblement, telle une marque, "Chardonnay" rendant ainsi explicite leurs élaborations à partir du fameux cépage éponyme. Celui-ci, reconnaissable à sa compacité, à ses petites grumes sphériques, jaunes ambrées et mouchetées de roussure lorsqu'elles se trouvent à maturité, n'a en effet pas moins trouvé que le monde pour terre d'acclimatation.

Ceci au point d'en faire parfois oublier sa première région d'enracinement et de propagation qu'est le nord est de la France, en particulier la Bourgogne. C'est justement dans le Sud de la Bourgogne, entre Saône et Vignes du Haut-Mâconnais que se trouve le petit village viticole de Chardonnay dont le nom pourrait nous laisser déduire un peu hâtivement l'origine géographique du plant homonyme. Mais tout n'est pas si simple car il nous faut croiser histoire, toponymie, et génétique ampélographique pour tenter de retracer l'épopée du Chardonnay.

Throughout Southern Burgundy, no doubt the repeated sight of the "CHARDONNAY" road sign raises some curiosity ! This familiar-sounding name conjures positive associations, surrounding the wine, the varietal and even the namesake village. Whether the appellation relates to the grape or the region of production, millions of bottles prominently display "Chardonnay" like some kind of trademark, making it abundantly clear to consumers what exactly they'll find inside. The Chardonnay grape, unmistakable by its compactness and small spherical, amber-tinged yellow clusters that get dotted with specks at maturity, has found hospitable environments across the globe.

Such widespread renown makes it possible to overlook the land of origin, where its reputation first drew attention, in north-eastern France and Burgundy in particular. And it just so happens that in Southern Burgundy, between the Saône River and the upper reaches of the Mâconnais vineyard, lies the small wine village of Chardonnay, whose famous name might suggest, from cursory glance, the place where the grape was first cultivated. But the truth is not so simple, since any attempt to trace the discovery of Chardonnay would require overlapping historical events with geographic appellations and grape breeding techniques.

Marions-les ! The perfect marriage !

MACON

Rouges : Idéal avec la charcuterie fine, les viandes fibreuses et subtiles et les salades composées estivales. **Rosés :** Idéal avec les charcuteries, les couscous, les gratins végétariens, les omelettes, les tartes aux oignons. **Reds :** Ideal with fine cooked meats, stringy and perfumed meats and summertime mixed salads. **Rosés :** Ideal with cold cuts, couscous, vegetarian gratin compositions, omelettes, onion pies.

MACON-VILLAGES

Blanc : Idéal à l'apéritif. Vin très facile à associer car il est d'un équilibre très complet : les volailles, et le veau en sauce, tout comme les risottos à la viande, ou au poisson, et en été, les poissons grillés, les ratatouilles et les salades composées.

White : Perfect as a cocktail wine. The Mâcon-Villages white is very easy to match with dishes given its full-bodied balance : poultry and veal served in a creamy, just as creamy meat- or fish-based risottos do come summertime, along with grilled fish, ratatouille and mixed salads.

POUILLY-FUISSE

Blanc : Idéal avec des crustacés nobles, tels les gambas, homards, ou langoustes, tout comme le foie gras cuit. Accompagne également les viandes blanches et les fromages de chèvres.

White : A suitable accompaniment to the most delectable of shellfish, like prawns, lobster or langoustine, as well as to cooked foie gras. Also very effective with white meats and goat cheeses.

VIRE-CLESSE

Blanc : Idéal avec les viandes tendres en sauces ou les poissons vapeur, la volaille, des crustacés ou des légumes sautés, gratins de fruits de mer, les fromages à pâte fleurie ou encore les fromages de chèvre.

White : The choice for softer meats served in sauce, such as veal or steamed fish, poultry, shellfish or sauted vegetables, seafood gratin dishes, cheeses with a distinctive white rind or a perfect match with goat cheeses.

SAINT-VERAN

Blanc : Idéal avec un poisson poché, des fruits de mer, ou encore fromages de chèvre, le bleu de Bresse, le comté.

White : Ideal with poached fish, seafood. Also delicious with mushrooms, goat cheeses, bleu de Bresse, comté.

POUILLY-LOCHE

Blanc : Accompagne tout naturellement les huîtres, crustacés, fruits de mer et poissons. On peut sans crainte associer le Pouilly-Loché à des viandes blanches ou des fromages de chèvres, comme le Bouton de Culotte du Mâconnais.

White : ideal with oysters, shellfish and seafood, veal or goat cheeses like Bouton de Culotte du Mâconnais.

POUILLY-VINZELLES

Blanc : Idéal avec des spécialités régionales telles que les escargots "bourguignons", les quenelles de brochet et la choucroute.

White : A suitable accompaniment to regional meals as such as Burgundy snails, pike dumplings and sauerkraut.



ENTHOUSIASME

TCHIN
TCHIN !

Sincérité

Racines

COULEUR

Esprit
de Famille

Millesime

Authenticité

Passion

Consistance

Typicité

Collection

Créateur

TALENT



Savoir-faire
Générosité
Patrimoine

VIGNERONS INDÉPENDANTS DE SAÔNE ET LOIRE

Où nous rencontrer ?

Dans nos Domaines

Demandez le guide des Vignerons Indépendants



Lors de notre Marche Gourmande

Dernier dimanche de Juin

Lors de notre Pique-Nique

Evènement National
Week-End de Pentecôte

Plus d'informations sur :

www.fvi71.fr

CONTACT :

Fédération des Vignerons Indépendants
de Saône et Loire.

520, Av. Maréchal de Lattre de
Tassigny - 71000 Mâcon

Tel : 03.85.27.91.99

Fax : 03.85.27.91.04

E mail : fvi71@orange.fr



“Quand Saint Vincent est beau, abondance pour le tonneau”

«When the weather's nice for Saint-Vincent, the casks will overflow»

Plan futé : La Route des Vins Mâconnais-Beaujolais

Here's a tip : Exploring the Mâconnais-Beaujolais Wine Road

Soyez les acteurs de rencontres privilégiées, empruntez la Route des Vins !

Celle-ci est déclinée en huit itinéraires en boucle particulièrement riches en étapes viticoles et en curiosités sur 78 Villages Etapes.

Huit itinéraires balisés de couleurs différentes autour du slogan “Suivez la Grappe” qui permettent d’alterner à votre guise visites de cave, loisirs nature et découverte du patrimoine sur une ou plusieurs journées.

Huit circuits qui vous réservent des haltes chaleureuses dans les caves et les caveaux où déguster les vins blancs et rouges sur leur lieu de production, et de nombreuses animations sont organisées tout au long de l’année : Rallye touristique des Vignes en Fleurs en Mai, Rallye touristique du Vin Bourru en octobre, Plaisirs de Vivre en Mâconnais-Beaujolais (marché gourmand et artisanal)...

Take some initiative and get ready for fascinating encounters along the Wine Road!

This route is composed of eight itineraries, all designed as loops, with a total of 78 stopovers at wine villages and places of curiosity.

These eight circuits are each marked with a different colour and feature the slogan: “Suivez la Grappe” (Follow the Grapes), giving you the option of alternating as you prefer wine cellar visits, recreation and discovery of local heritage sites over the course of a day or longer.

These local tours guide you to friendly spots at wineries and cellars to taste the whites and reds produced onsite, along with a wide array of events organised all year long: The Blossoming Vine Tourist Rally in May, October’s Tourist Rally devoted to newly pressed wines from the latest harvest, or “Plaisirs de Vivre” celebrations held in the Mâconnais-Beaujolais country (featuring a gourmet food and crafts market).

Pour vous guider, vous conseiller, rendez-vous au bureau d'accueil à Mâcon ou procurez-vous la brochure détaillée - For guidance and advice, stop by at the visitor's information desk in Mâcon, or request a detailed brochure : Syndicat d'Initiative de la Route des Vins Mâconnais-Beaujolais 6, rue Dufour - 03 85 38 09 99 - <http://route-vins.com> routedesvinsmâconnaisbeaujolais@business.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

THE EXCESSIVE CONSUMPTION OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH





Circuit 1 : 42 km

Chardonnay, Cruzille, Farges-lès-Mâcon, Grévilley, Mancey, Martailly-les-Brancion, Ozenay, Plottes, Royer, Tournus, Uchizy.

Circuit 2 : 60 km

Azé, Bissy-la-Mâconnaise, Burgy, Clessé, Fleurville, Lugny, Péronne, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Viré.

Circuit 3 : 40 km

Chevagny-les-Chevrières, Hurigny, Laizé, Mâcon, Sancé, Sennecé-les-Mâcon, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Verzé.

Circuit 4 : 90 km

Azé, Blanot, Bonnay, Bray, Chapaize, Cluny, Cormatin, Igé, Saint-Gengoux-le-National.

Circuit 5 : 50 km

Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bourgvilain, Bussières, Milly-Lamartine, Pierreclos, Prissé-Monceau, La Roche Vineuse, Saint-Point, Serrières, Sologny, Tramayes.

Circuit 6 : 40 km

Chaintré, Chânes, Chasselas, Fuissé, Leynes, Loché, Saint-Vérand, Vinzelles.

Circuit 7 : 25 km

Charnay-les-Mâcon, Fuissé, Soilturé-Pouilly, Vergisson, Vinzelles.

Circuit 8 : 45 km

La Chapelle de Guinchay, Chénas, Crêches-sur-Saône, Emeringes, Fleurie, Juliéna, Jullié, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Anelles, Saint-Romain-des-Iles, Varennes-les-Mâcon.



