

A.O.C.

MARANGES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village de la Côte de Beaune, en Saône-et-Loire.
L'appellation MARANGES comporte **6 Climats classés en Premier Cru**.
Communes de production : **Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges**.
Bien que l'aire de production soit située dans le département de la Saône-et-Loire, cette appellation fait partie intégrante de la Côte de Beaune.
Les appellations MARANGES et MARANGES PREMIER CRU peuvent être suivies ou non du nom de leur Climat d'origine.

CARACTÈRES DES VINS

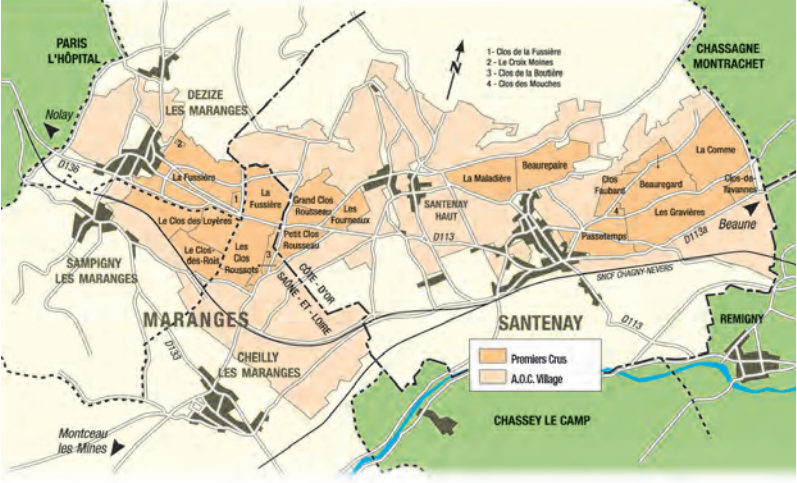
Rouge : rubis framboise, parfois plus foncé et violacé, brillant, son bouquet éclate sur le fruit (bourgeon de cassis, fruits rouges épicés jusqu'au confit). Fraîche et réglissée, la bouche est tapissée de gras et de saveurs poivrées. Juste assez d'acidité pour assurer la garde durant 3 ou 4 ans, quelques années de plus pour les meilleurs. Avec ses tanins lisses et chaleureux, il est bien présent, fondu et d'une vinosité intense.
Blanc : d'un or délicat, il parle la fleur blanche (aubépine, acacia, chèvrefeuille) comme sa langue maternelle, avec des notes de pierre à fusil ou de miel avec l'âge, qui contribuent à sa personnalité. Il se décline sur une tonalité souple et subtile, moins imposante que soucieuse de fignoler le détail. En rouge comme en blanc, surtout depuis la Saint-Vincent tournante de 1997, les connaisseurs le reconnaissent à son accent.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : chaleureux et fluide, il se distingue par une trame tannique fine et souple. Il s'impose alors avec un grand naturel sur les volailles et les viandes rouges qu'il n'agresse pas de ses tanins, notamment dans leurs variantes exotiques et épicées, auxquelles sa belle vinosité poivrée donne la réplique avec brio. Idem avec des nems, des ribs grillés et le porc braisé, dont la force aromatique nécessite un vin aux notes explosives de fruits et d'épices.
Température de service : 14 à 16 °C.
Blanc : sa souplesse et sa subtilité, tout en nuances florales, le dirigent naturellement vers les entrées froides à base de légumes, les antipasti et les terrines de poisson. Mais les poissons nobles simplement poêlés, de mer ou d'eau douce seront eux aussi reconnaissants de cette fluidité, de cette subtilité et de cette grande finesse florale. Sa vivacité naturelle fera aussi bon ménage avec les fromages à pâte cuite légèrement aigrelets, comme le Cantal ou le Gouda.
Température de service : 12 à 13 °C.

BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre

(FICHE N°45)
www.vins-bourgogne.fr



SITUATION

Le vignoble des Maranges (surtout un vin rouge issu du Pinot Noir, quelques vignes de blanc en Chardonnay) constitue le trait d'union entre la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire. Il se situe en parfaite cohérence avec celui de Santenay, avec qui il partage plusieurs crus estimés. La récolte 1988 a vu la naissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée Maranges, commune aux trois villages de Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges. Cette A.O.C. s'épanouit au sein d'un paysage tout en douceur et en caractère. Ce petit pays à l'âme chaleureuse est décrit avec émotion par le grand écrivain bourguignon Henri Vincenot. Que de belles maisons vigneronnes anciennes ! Et quel tableau pour un peintre !

TERROIRS

Les coteaux ne suivent pas l'alignement de la Côte de Beaune mais ils en possèdent la même origine et nature géologique. Un tissu de collines et de versants variés. L'exposition sud/sud-est, la plus fréquente, se situe entre 240 et 400 mètres d'altitude. Dans la vallée de la Cozanne, Cheilly possède des sols assez légers et caillouteux. Sampigny et Dezize partagent les Climats (lieux-dits attachés à des terroirs particuliers) du sud de Santenay : bruns calcaires et marnes calcaires.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** presque uniquement, cépage **Pinot Noir**.
Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficies en production* :
1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
Rouges : **152,50 ha** (dont **77,96 ha** en Premier Cru).
Blancs : **8,34 ha** (dont **2,65 ha** en Premier Cru).

Récoltes moyennes annuelles :**
1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
Rouges : **6 777 hl** (dont **3 345 hl** en Premier Cru).
Blancs : **363 hl** (dont **97 hl** en Premier Cru).

** en 2010 ** moyenne 5 ans 2006/2010*

CLIMATS CLASSÉS EN PREMIER CRU

Commune de Cheilly-lès-Maranges : **Les Clos Roussots, La Fussière, Clos de la Boutière.**
Commune de Dezize-lès-Maranges : **La Fussière, La Croix aux Moines.**
Commune de Sampigny-lès-Maranges : **Les Clos Roussots, Le Clos des Rois, Le Clos des Loyères.**

Syndicat viticole de l'appellation Maranges
71150 SAMPIGNY-LÈS-MARANGES