



Mâcon blanc

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Mâcon est un vin blanc, rouge ou rosé de Bourgogne méridionale, issu de la petite région naturelle du Mâconnais. Elle peut être suivie de la mention villages (en blanc uniquement) ou du nom de certaines communes (27) parfois en blanc, parfois en rouge ou rosé, souvent dans les trois couleurs. Ces dénominations sont revendiquées avec des conditions de production plus strictes.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Mâcon blanc est marqué par des arômes de fleurs blanches et de fruits frais, avec quelques nuances citronnées. Au nez, certains ont parfois des arômes d'amandes et de noisettes. Le Mâcon rouge se boit jeune pour découvrir ses arômes de petits fruits rouges, cassis, framboise avec des nuances épicées et minérales.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique de l'AOP Mâcon s'étend sur 91 communes, de 10 km au sud de la ville de Mâcon, jusqu'à mi-chemin entre Tournus et Chalon-sur-Saône au nord. Elle couvre un ensemble de collines aux sommets boisés et aux pentes couvertes de vignes, bordées à l'est par la plaine de la Saône et à l'ouest par la vallée de la Grosne et le Clunysois.

UN PRODUIT RECONNU

Toutes les étapes de production, de la récolte du raisin à l'élaboration du vin, ont lieu dans une même aire géographique. □ Les vins du Mâconnais sont connus depuis le IIIème siècle. L'appellation d'origine Mâcon a été reconnue par décret en 1937.

Le saviez-vous

En 1660 un géant impressionna Louis XIV par sa taille. C'était un vigneron mâconnais dont le roi apprécia le vin et en fit son fournisseur. La renommée des vins de Mâcon en fut accrue. □ Au XIXème siècle, le poète Alphonse de Lamartine, propriétaire d'un domaine et de vignes en Mâconnais, en vante le paysage, la terre et les hommes, qui constituent le cadre de plusieurs de ses œuvres.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'A.O.C. Mâcon s'étend sur 90 communes. Elle est située sur le département de Saône et Loire et ses limites sont : au sud l'Arlois, ruisseau coulant d'ouest en est à environ 10 km de Mâcon ; au nord Sennecey le Grand, commune située à mi-chemin entre Tournus et Chalon-sur-Saône ; au sud-ouest, Cluny ; au nord-ouest, Saint-Gengoux-le National ; à l'est, la Saône.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Union des producteurs des vins Mâcon (UPVM)

Cité des Climats et Vins de Bourgogne
520 avenue du Maréchal de Lattre de Ta
71000 MACON

N°SIRET : 39830407100028

Président(e) : CHEVALIER Jérôme **Contact** : Caroline GUYOTAT (Animatrice) et CAVB

Tél. : 03 85 38 20 86

Fax : 03 85 38 39 62

Mél. : contact@vins-macon.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Mâcon

37 boulevard Henri Dunant
71040 MACON Cédex
CS 80140

N°SIRET : 13000270200350

Tél. : 03 85 2196 50

Fax : 03 85 21 96 51

Mél. : INAO-MACON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

SIQOCERT

Siège
132 route de Dijon
21200 BEAUNE

N°SIRET : 50066766200018

Président(e) : LIAUTE Hervé **Contact** : Sophie MARINIER

Tél. : 03 80 25 09 50

Fax : 03 80 24 63 23

Mél. : mariniersophie@sqocert.fr

SIQOCERT

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny
71000 Mâcon

Président(e) :

Tél. : 03 85 38 96 99

Fax : 03 85 22 03 31

Mél. : macon@sqocert.fr

SIQOCERT

210 Bd Victor Vermorel
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex
CS 70260

Président(e) :

Tél. : 04 74 02 22 60

Fax : 04 74 02 22 69

Mél. : villefranche@siqocert.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/macon-blanc-17805>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Macon_G_2012_03.pdf
2. <mailto:contact@vins-macon.com>
3. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:mariniersophie@siqocert.fr>
5. <mailto:macon@siqocert.fr>
6. <mailto:villefranche@siqocert.fr>