



## Mâcon Chardonnay rouge

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 III<sup>ème</sup> 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 XIX<sup>ème</sup> 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

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:villefranche@siqocert.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/macon-chardonnay-rouge-17820>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_MaconMaconVillages\\_A\\_201112.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MaconMaconVillages_A_201112.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>