

Le Vin / Viticulture-Viniculture

En Mâconnais-Val de Saône

A l'intérieur

Les vins du Mâconnais et
du Nord Beaujolais

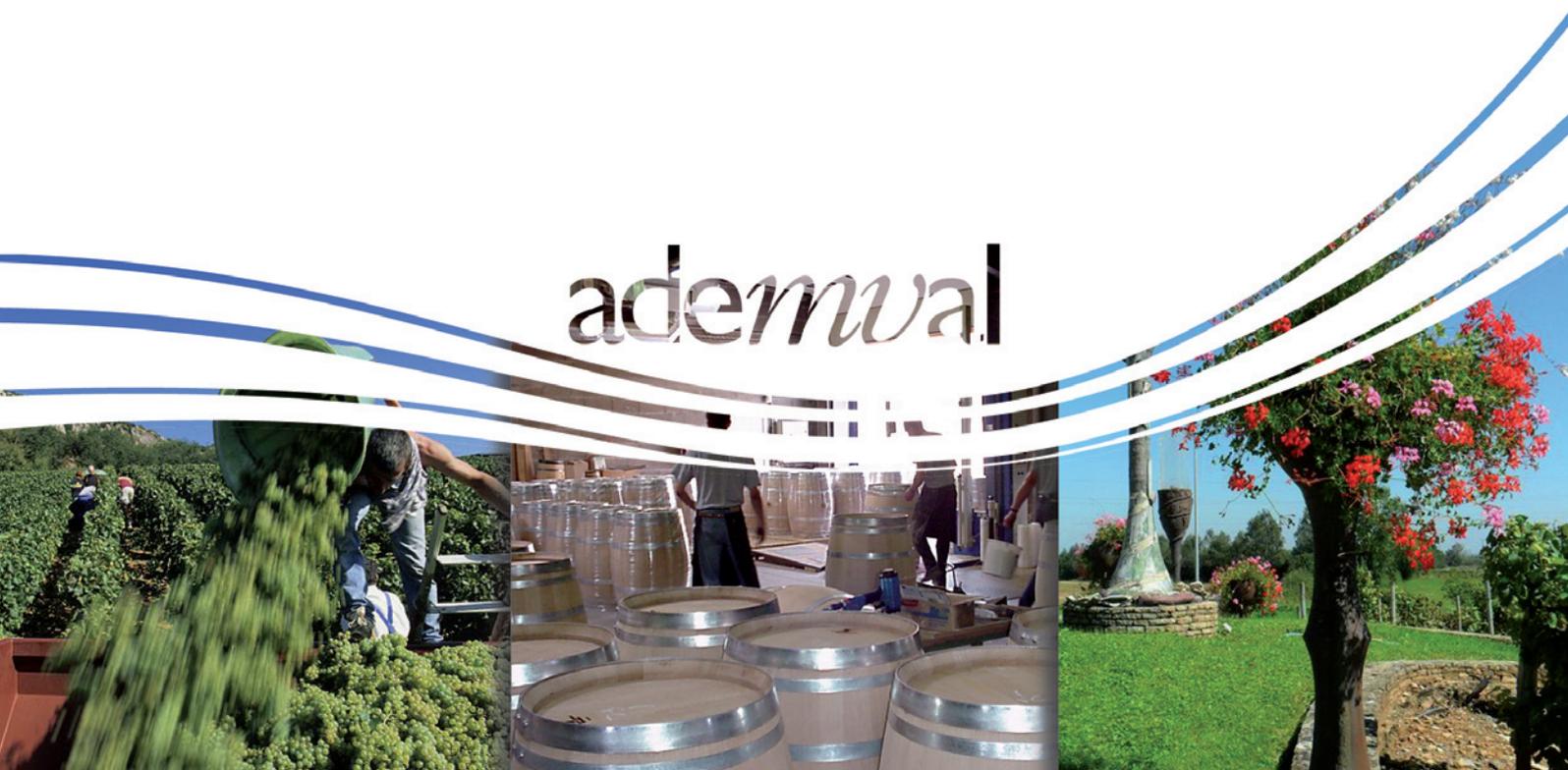
L'économie autour du vin

Tourisme et vin

www.ademval.com

www.portaildumaconnais.com

ademval



Une filière prestigieuse en Mâconnais-Val de Saône où vins du Nord-Beaujolais et vins du Mâconnais se côtoient

LES VINS DU MACONNAIS

Le Vignoble du Mâconnais est une zone de production viticole qui s'étend de Tournus à la région de Mâcon, sur une cinquantaine de kilomètres. Il est une subdivision du vignoble de Bourgogne.

Les « Mâcon » désignent par extension les différents vins qui y sont produits.

Le cépage blanc principal est le Chardonnay, le cépage rouge le gamay et le pinot noir également présent.

Quel que soit le millésime, le vin est élégant, guilleret, charmeur, parfois vif, surtout dans son jeune âge. Les vins blancs sont marqués par des arômes floraux, avec quelques nuances citronnées, et fruitées. Au nez, les meilleurs ont des arômes plus soutenus d'amande et de noisette, typiques du chardonnay, parfois rehaussés de senteurs exotiques voire épicées, vanillées ou boisées selon qu'ils ont été ou non élevés en fûts de chêne. Les vins rouges et rosés sont fruités.

Des AOC Régionales :

- Mâcon, Mâcon supérieur, Mâcon Villages, Mâcon + nom de commune (ex Mâcon Lugny) pour les vins blancs.
- Mâcon, Mâcon supérieur, Mâcon + nom de communes (ex Mâcon Bussières) pour les vins rouges.
- Bourgogne (blanc et rouge).
- Bourgogne Passe tout grains.
- Crémant de Bourgogne.

Des AOC communales :

- Pouilly-Fuissé
- Pouilly-Loché
- Pouilly-Vinzelles
- Saint-Véran
- Viré-Clessé



Crédit photo CCI 71 Dargaud-jaegle



Crédit photo CC du Mâconnais Beaujolais

LES VINS DU BEAUJOLAIS

Quelques crus du Beaujolais (AOC rouges) se trouvent en Saône-Et-Loire : le Moulin-A-Vent, le Saint-Amour, le Chénas, et le Juliéas pour une toute petite partie. On trouve aussi des Beaujolais, des Beaujolais-Villages et des Beaujolais blancs.

L'ÉCONOMIE AUTOUR DU VIN

Des entreprises au service d'une filière :

les Vins Georges Duboeuf, Dargaud et Jaeglé (tonnellerie) Sobemab (embouteillage), FPRB Serge Cheveau (conditionnement de bouteilles), transports Alainé, Lauprêtre (enjambeurs), Grosjean (machines agricoles)...

Des sociétés de négoce ou de vente de vin renommées :

Loron Paul Sapin, Collin Bourisset, Trenal, Auvigne Burrier Revel, Boutinot, Janny, ventealapropriete.com...



Un environnement dynamique

- Des clubs d'entreprises dynamiques sur le Mâconnais et le Tournugeois
- Une Cité de l'innovation avec Hôtel et pépinière d'entreprises
- Des formations au service de l'industrie

- Des professionnels du développement et de l'emploi en soutien à votre projet
- Des entreprises au cœur d'un bassin dynamique

Des entreprises présentes dans tous les secteurs de la viticulture :

- Entretien de la vigne 18%
- Transformation du vin 20%
- Conditionnement 2%
- Transport 2%
- Promotion commercialisation 33%
- Plus-value 5%

Des technologies avancées :

Utilisation du Chromatographe dans les démarches de traçabilité (Laboratoire Exact).
Mise au point de procédés limitant l'érosion des sols (Grosjean).
Intégration de l'hydrostatique sur le matériel d'épandage et de vendange Lauprêtre)

Des entreprises pour les produits de viticulture :

Richy et Fils, Somavit, Viti-Vini Services, Debize, Griffon....

Des laboratoires d'œnologie :

Oeno service, laboratoire Beaujolais Bourgogne Œnologie...

Des formations professionnelles :

Le lycée agricole Lucie Aubrac, de Mâcon-Davayé propose des formations du BEPA au BTS.

- BEPA vigne et vins.
- BAC Professionnel « conduite et gestion de l'exploitation agricole - option vigne et vin ».
- BAC Professionnel techniques de vente – conseil qualité en vins spiritueux.
- BTS Agricole (viticulture œnologie et commercialisation des vins et spiritueux).



Crédit photo Comité Départemental Tourisme Mâcon

Le Centre de Formation Pour Adultes, de Davayé dispose d'un laboratoire œnologique pour analyses œnologiques essentielles, d'une salle de dégustation et dispense des stages de perfectionnement ou formation dans l'œnologie et le vin, des formations à la carte...

Des voies de communication remarquables



- A6 : accès Mâcon-sud, Mâcon-Nord, Tournus
- A40 : accès Mâcon-Centre, Mâcon-Est
- A 35 min du Grand Lyon
- Gare TGV Mâcon Loché, LGV Paris Mâcon- Savoie, LGV Sud-Est...

- Aéroport Saint Exupéry à 50 min
- Port fluvial – la Saône

Situation géographique et infrastructures

logistiques :

Des atouts majeurs pour la distribution, la diffusion des vins dans le monde entier (route, fer, voie fluviale, aéroport Lyon).

Des caves coopératives performantes :

- La Cave de Lugny (Lugny-Saint Gengoux- Chardonnay) 95 000 hl première cave de Bourgogne.
- Vignerons Des Terres Secrètes, (Prissé - Sologny- Verzé) 63 000 hl, la troisième cave coopérative de Bourgogne.
- Caves coopératives d'Azé, de Chaintré, de Charnay-Lès-Mâcon, Clessé, Igé, Viré, Vinzelles (cave des grands crus blancs), Martailly.
- Cave Des vignerons De Mancey (Tournus).

**Des terrains en parc d'activité ou zone artisanale.
Des bureaux, des locaux d'activité, des entrepôts logistiques.
Pour tout projet contactez l'Ademval Tél. 03 85 21 14 21.**

Des sites touristiques axés sur le vin :

- Le Hameau en Beaujolais (Georges Duboeuf, Romanèche-Thorins).
- La Route Des Vins Mâconnais – Beaujolais.
- Des circuits touristiques thématiques axés sur le vin et la dégustation.
- La Maison Des Vins de Mâcon.
- Les offices de tourisme.
- La Foire des Vins Mâcon et le Concours national des vins de France.
- Des organisations professionnelles actives.
- Bureau interprofessionnel des Vins de Bourgogne BIVB.
- Fédérations viticoles.
- Fédération des caves coopératives et caves particulières.



Un éditeur international de très forte notoriété, à Chaintré, au cœur du Mâconnais :

EDITION OENOPLURIMEDIA

(Revue Des Œnologues, collection Avenir Œnologie).

Revue Trimestrielle Scientifique et Technique sur la vigne et le vin. Diffusée depuis 38 ans en langue Française dans 60 pays ; elle publie des travaux originaux et de synthèse, des notes de recherche en français en viticulture et œnologie (articles soumis à l'évaluation du comité de lecture scientifique).

Forum Œnologie (Chaintré 71) :

- Organisateur de 5 Concours Internationaux, des participants de plus de 42 pays, plus de 700 experts jurées internationales formés : Chardonnay du Monde®, Syrah du Monde®, Muscats du Monde®, Effervescents du Monde® et Alliances du Monde® international Wine & Barrel Compétition.
- Organisateur du plus ancien Festival International de Films et de photographies sur la vigne et le vin : Oenovideo® et Terroirs d'images®.

Depuis 20 ans, Forum Œnologie organise des concours internationaux qui se sont progressivement démarqués dans le monde entier grâce à des normes de qualité bien au-delà des standards.

Unique par leur ampleur internationale et leur méthode exigeante, ils ont comme singularité de permettre une véritable confrontation qualitative entre des vins issus d'un même cépage (Chardonnay, Syrah, Muscats) ou d'une même famille de vins élaborés à partir de méthodes œnologiques similaires, comme l'effervescence. Les médailles attribuées par Chardonnay du Monde®, Syrah du Monde®, Muscats du Monde® et Effervescents du Monde® constituent un critère de sélection fiable et reconnu.

« BOURGOGNE VIGNE ET VIN »

L'Université de Bourgogne et le Conseil Régional de Bourgogne créent un pôle dédié à la vigne et au vin.



Crédit photo Comité Départemental Tourisme Mâcon



Crédit photo CCI 71 Dargaud-jaegle