



Le CEP BAULOIS

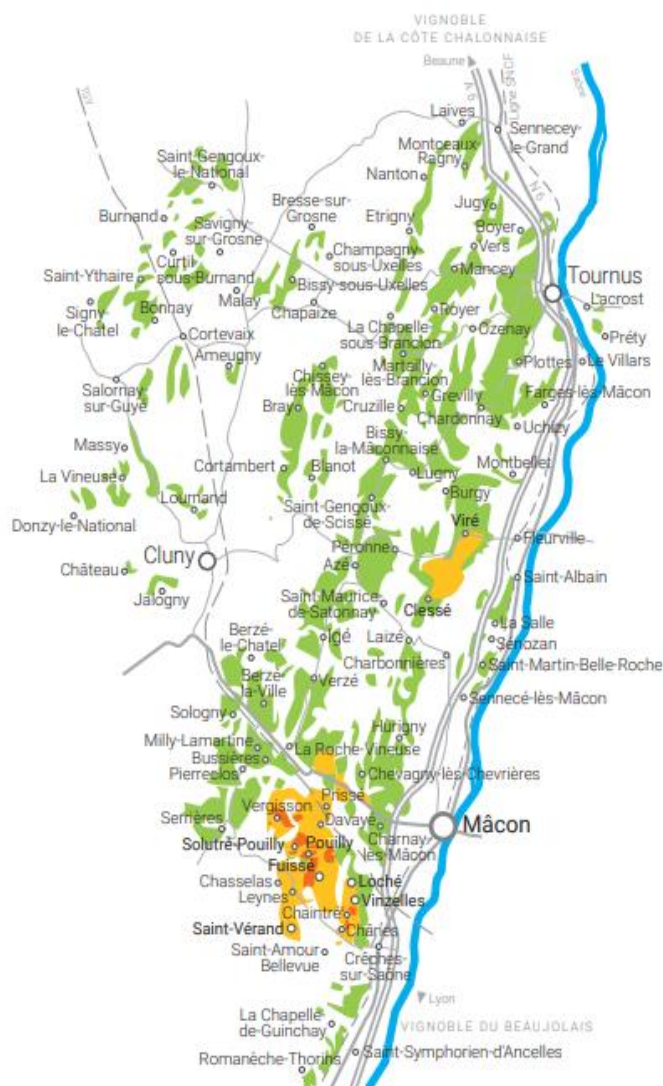
Réunion du 17 septembre 2026

Les vins du Maconnais

Délimité à l'ouest par la Grosne et à l'est par la Saône, le Mâconnais s'étend sur 35 km entre Sennecey-le-Grand au Nord et Saint-Vérand au sud. Il s'est développé au Moyen-Age grâce à l'abbaye de Cluny, toute proche. Terroir le plus étendu et le plus méridional de Bourgogne, il est planté majoritairement en Chardonnay pour les blancs et de Gamay pour les rouges. Dominé au sud par les majestueuses roches de Solutré et de Vergisson, il déroule un paysage grandiose de vallées et de coteaux abrupts. Alors qu'au nord du vignoble, au sud-ouest de Tournus, la vigne prend la suite des sommets boisés sur les monts.

Cépages principaux : Le Chardonnay domine largement à 80 % pour les blancs. Le **Gamay** est le cépage roi pour les vins rouges et rosés.

A noter : Saint-Vérand prend un « d » quand on parle de la commune, mais il n'en prend pas et s'écrit « Saint-Véran », quand il s'agit du vin



Les vins de ce soir

Les Appellations Régionales propres au Mâconnais : Mâcon, Mâcon-Villages, Mâcon suivi du nom du Village, Les 27 dénominations géographiques complémentaires de l'appellation Mâcon : Azé, Bray, Burgy, Bussières, Chaintré, Chardonnay, Charnay-Lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, **Fuissé**, Igé, Lugny, **Loché**, Mancey, Milly-Lamartine, Montbellet, Péronne, Pierreclos, Prissé, **La Roche-Vineuse**, Serrières, Solutré-Pouilly, Saint-Gengoux-le-National, Uchizy, Vergisson, Verzé, Vinzelles

1 – Macon La Roche Vineuse – Château de La Greffière - 2024 – 13°

Médaille d'or CGA de Paris 2025 - **Médaille d'or** Concours des Grands Vins de France à Mâcon 2025 - **Médaille d'or** Concours International de Lyon 2026 - 89/100 DECANTER - **Médaille d'or** Concours des Vins : Terre de Vins 2026

Goûts : Blanc Sec léger et nerveux - Cépage : 100% Chardonnay

Le Château de la Greffière ! Cette magnifique bâtisse est située au sud de la Bourgogne, elle est tenue par la famille Greuzard depuis maintenant 4 générations ! Les cuvées sont uniques, ce Mâcon-là est une valeur sûre, le parfait équilibre entre une palette aromatique riche et une belle vivacité.

2 – Mâcon-Loché - Domaine Perraud – 2023 – 13,5°

Goûts : Blanc Sec souple et fruité – Cépage : 100% Chardonnay

Situé au sud de la Bourgogne, le Domaine Perraud ne s'étend que sur une vingtaine d'hectares. Les vignes, plantées à proximité de la Saône, puisent leur caractère dans des sols mêlant sable, argile et schiste, offrant un équilibre remarquable de fraîcheur.

Vinification, se déroule par gravité, avant un pressurage doux. La fermentation est réalisée avec des levures indigènes en fûts de chêne de 600 litres, dont un tiers neuf. Le vin est ensuite élevé 12 mois sur lies fines dans ces mêmes fûts.

3 - Mâcon-Fuissé - Domaine J.A. Ferret – 2022 – 13,5°

Goûts : Blanc Sec ample et racé – Cépage - 100% Chardonnay

Le Domaine J.A. Ferret s'attache à révéler avec finesse l'identité de chaque parcelle, avec des vinifications mesurées qui préservent la pureté du fruit et l'expression du sol. Relativement confidentielle, l'appellation Mâcon-Fuissé située à proximité immédiate de Pouilly-Fuissé, elle partage avec sa prestigieuse voisine des terroirs calcaires propices à l'élaboration de vins à la fois élégants, tendus et expressifs, Dans le verre, ce millésime 2022 séduit par son équilibre remarquable entre générosité et fraîcheur. Le nez dévoile une palette aromatique délicate, mêlant agrumes mûrs, fleurs blanches et subtiles notes fruitées. La bouche, à la fois ample et précise, s'étire sur une trame minérale fine, apportant longueur et éclat.

4 – Mâcon Rouge - Doudet-Naudin – 2024 – 13°

Goûts : Rouge Élégant et racé – Cépage - Gamay, Pinot noir

Des saveurs juteuses de cerise et de framboise, une texture souple qui glisse toute seule, et une fraîcheur croquante qui donne envie d'y revenir... Une excellente entrée en matière pour découvrir ces terroirs granitiques qui donnent de légères notes minérales, boisés et de poivre blanc à ce nectar délicat. On retrouve en bouche une grande richesse aromatique, avec de puissants arômes de petits fruits, notamment cassis et fraises des bois. Des tanins fins, bien fondus et enveloppés, une bouche suave et délicate, voici le secret de cette superbe cuvée qui s'accordera parfaitement avec des repas légers : salade composée ou plateau de charcuteries !

Les étiquettes

			
Macon La Roche Vineuse	Macon Loché	Macon Fuissé	Macon rouge

Le Menu

Tartare de saumon aux herbes
Salade de maches

Blanquette de veau
Et petits légumes

Assiette de trois fromages

Les questions

N°	Nom	Année	Le degré	Le vrai Prix
Vin N° 1	Macon La Roche Vineuse	2024	13	10,50
Vin N° 2	Macon Loché	2023	13,5	14,90
Vin N° 3	Macon Fuissé	2022	13,5	26,00
Vin N° 4	Macon rouge	2024	13	9,50