



745



Clos des Rocs - En Près Forêt



Domaine	Clos des Rocs
Pays et région d'origine	France - Bourgogne
Dénomination	AOC Mâcon-Loché



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	En Près Forêt
Millésime	2023
Cépages	100% chardonnay
Élevage	Élevage en cuve Inox
Prix	21,00 € 20,40 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

Le domaine Clos des Rocs se situe à Loché dans le Mâconnais et compte 7.5 hectares de vignes. Olivier Giroux est la septième génération d'une famille de vignerons. Installé dans un domaine dans le sud de 1999 à 2001, il achète en 2002 le domaine Saint Philibert à Loché qu'il rebaptisera Clos des Rocs. Il est certifié bio en 2014 et ne travaille qu'en agriculture raisonnée. La qualité de vin du domaine provient notamment de l'âge des vignes (en moyenne 60 ans) et de la minutie du travail passionné d'Olivier Giroux.

Caractéristiques du vin

La robe est jaune pâle aux reflets dorés. Le nez révèle des arômes intenses d'agrumes, de pêches jaunes et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est juteuse, avec une belle fraîcheur et une finale persistante. Une quille à avoir dans la cave pour longtemps, mais allez vite car nous en avons peu...

Consommation et garde

Vin à boire maintenant après 60 minutes de carafe. Mais il se gardera jusqu'en 2030 voire davantage. A recommander pour mettre en cave. Un de nos top vins découverts le mois passé.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:

Ce Mâcon-Loché se mariera idéalement avec une volaille rôtie aux herbes, un gratin de poisson à la crème ou un risotto aux champignons. Ses arômes de pêche et de fleurs blanches accompagneront également très bien un fromage de chèvre affiné ou un Comté jeune. Un accord qui met en avant sa richesse aromatique tout en respectant sa fraîcheur.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La région du maconnais

Le Mâconnais est la région viticole la plus méridionale de la Bourgogne, située entre Tournus et Mâcon, sur environ 40 km de long et 15 km de large. Elle couvre près de **6 800 hectares de vignes**, soit environ 15 % de la surface totale de la Bourgogne, et produit chaque année près de **400 000 hectolitres de vin**, majoritairement blancs (environ 85 % de la production). Cette région bénéficie d'un **climat semi-continentale à influence méditerranéenne**, plus chaud et plus ensoleillé que le nord de la Bourgogne. Cette douceur climatique permet d'obtenir des raisins parfaitement mûrs, donnant des vins ronds, aromatiques et accessibles dès leur jeunesse.

Le cépage roi du Mâconnais est sans conteste le **Chardonnay**, qui représente plus de 80 % des plantations. C'est ici qu'il exprime une palette aromatique très séduisante : notes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits à chair jaune et parfois de noisette ou de beurre frais. Les vins rouges et rosés, beaucoup plus rares, sont issus de **Gamay** et de **Pinot Noir**.

Géologiquement, le Mâconnais se distingue par un sol riche en calcaires et marnes, avec des coteaux bien exposés (souvent sud et sud-est) qui permettent un excellent ensoleillement. Les rendements sont en moyenne de **55 hl/ha**, mais certains producteurs travaillent en viticulture raisonnée ou bio pour concentrer davantage les jus.

Sur le plan des appellations, la région compte l'**AOC Mâcon** (qui peut être suivie du nom de la commune, comme Mâcon-Loché ou Mâcon-Igé) ainsi que trois appellations « villages » prestigieuses : **Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vingelles et Saint-Véran**. Ces dernières bénéficient d'une reconnaissance internationale et offrent des vins plus complexes, parfois élevés en fûts de chêne pour gagner en structure et en potentiel de garde.

Didactique et accessible, le Mâconnais représente une excellente porte d'entrée dans l'univers des grands blancs de Bourgogne : des vins de plaisir, frais et fruités, mais capables aussi de vieillir 5 à 10 ans selon les millésimes.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be