



---

## DOSSIER DE PRESSE 2017

Union des Producteurs de Viré-Clessé

---

**Contact Presse :**

Union des Producteurs du Cru Viré-Clessé  
520 Avenue de Lattre de Tassigny  
71000 MÂCON

**Mail. : [contact@vireclesse.fr](mailto:contact@vireclesse.fr)**  
**Tél. : +33 (0)3 85 35 85 07**  
**[www.vireclesse.fr](http://www.vireclesse.fr)**

# Un cru jeune et authentique

---

Né en **1998** de la volonté d'une poignée de vignerons du sud bourguignon, le **Viré-Clessé** compte désormais parmi les plus appréciés des vins blancs de Bourgogne.

Dernier venu dans la famille des vins du Mâconnais, le **Viré-Clessé s'est affirmé comme un représentant à la fois jeune et authentique de notre région.**

En **1937**, l'Institut National des Appellations d'Origine propose aux vignerons de Viré de passer en cru. Ils refusent à l'époque, par peur notamment de payer trop d'impôts.

C'est en 1963 que les vignerons ont réalisé la première demande de classement pour Viré et une partie de Quintaine.

En 1988 le syndicat viticole de Viré relance alors un dossier, sur des bases plus solides. Une commission d'enquête donne un avis favorable mais émet le souhait que les dossiers de Viré et Clessé fusionnent.  
Le dossier aboutit finalement en 1997.

**Le cru naît officiellement en 1998 et paraît au Journal officiel le 28 mars 1999.**

Les vins de l'appellation Viré-Clessé sont produits sur 415 hectares par une quarantaine de vignerons indépendants et deux caves coopératives.



# Une Histoire de Terroirs

## Viré-Clessé c'est d'abord une histoire de terroir !

Installés sur les collines du nord mâconnais, et limités par les vallées de la Bourbonne et de la Mouge, les pieds de chardonnay ont trouvé ici un sol adéquat à leur expression.

Produite sur les communes de Viré, Clessé, Laizé et Montbellet, l'appellation s'est imposée comme une belle référence de Bourgogne.

Le « cray », un type de sol mâconnais calcaire à cailloux blancs, se rencontre ici : le meilleur pour le chardonnay.

Le terroir à dominante **calcaire** donne des vins **blancs, ronds, gras, fruités et subtils à la robe or-vert.**

**Notre cahier des charges** rigoureux a d'ailleurs permis la sélection des plus beaux terroirs de nos communes pour donner naissance au Viré-Clessé.

**Nos vignes** implantées **entre 200 et 440 mètres d'altitude**, bénéficient d'un climat semi-continentale qui voit les brumes s'attarder longuement sur nos raisins certains jours.

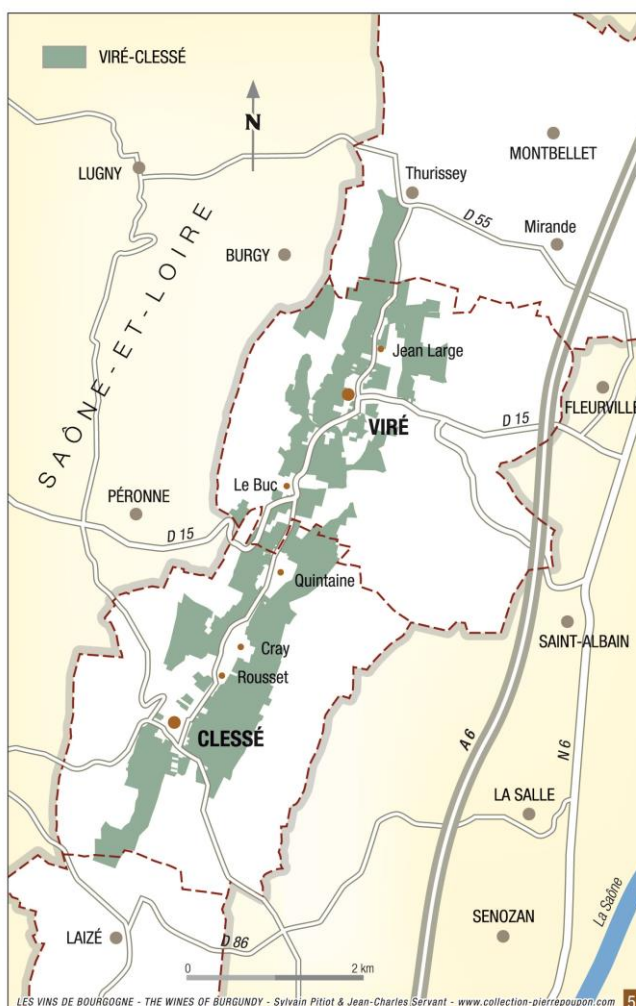
**Nos parcelles**, plantées sur un seul et même coteau, regardent le soleil levant et bénéficient d'une remarquable exposition.

**Notre appellation** du nord Mâconnais ne bénéficie encore d'aucun premier cru.

Si nos vigneronnes n'ont pas encore entamé les démarches officielles pour les obtenir, ils sont déjà nombreux à travailler leurs vignes en revendiquant des **noms de climats.**

Ces noms de parcelles définissent les lieux précis où ont été récoltés nos raisins.

**Au total, près d'une centaine de lieux-dits** composent les vins du cru Viré-Clessé.



# Viré-Clessé en quelques chiffres

---

## **Surfaces délimitées en AOC Viré-Clessé :**

- 541 hectares
- 263 ha sur Clessé
- 248 ha sur Viré
- 26 ha sur Montbellet
- 4 ha sur Laizé

**Superficie en production millésime 2015 :** 430 hectares

**Production du millésime 2015 :** 26 000 hectolitres soit plus de **3 millions de bouteilles par an.**

## **Structures de production de l'AOC Viré-Clessé :**

- 97 producteurs concernés dont :
- 43 caves particulières
  - 4 caves coopératives (Viré, Clessé, Lugny et Charnay les Mâcon)

## **Rendements autorisés :**

« Viré-Clessé » : 64 hl/ha

« Viré-Clessé + nom d'un lieu-dit » : 62 hl/ha



# Des vins de caractère

---

Issus de l'unique **Chardonnay**, cépage blanc, les vins de l'AOC Viré-Clessé sont intimement liés par l'influence d'un même terroir.

Situés sur les coteaux du Mâconnais et tournés vers le Soleil levant, ils bénéficient de l'influence de la Saône, réunissant ainsi des conditions de maturité précoce.

Le sol argilo-calcaire donne toute la **structure minérale** et acide à ces vins qui deviendront très mûrs et fruités, conservant toujours une **belle longueur en bouche**.

Bien sûr chacun des vigneron apporte son savoir-faire propre, appose sa griffe.

Certains vigneron récoltent même leurs raisins en sur-maturité ou botrytisés (pourriture noble) pour obtenir une concentration des sucres. Ces vins dits « **Levroutés** » font le bonheur de certains amateurs qui se régaleront de ces vins blancs riches et sucrés.

Tous en revanche recherchent l'équilibre, la richesse, la pureté aromatique et surtout le plaisir.

Ainsi les vins se parent de **généreux arômes de pêche blanche et d'abricot, d'aubépine, de rose, d'agrumes et de miel...** Une myriade de saveurs !



**Sur Viré**, les sols calcaires donnent à nos vins une expression saline avec de belles acidités.

**Le terroir de Quintaine**, au cœur de notre appellation Viré-Clessé, produit quant à lui des vins plus ronds et gras sur près d'une centaine d'hectares.



**Sur Clessé**, les sols sont légèrement différents de Viré. Le vignoble se situe sur les calcaires marneux, ce qui donne des vins structurés, minéraux, ronds et gras. Ils conservent une belle fraîcheur.

# Le Printemps du Cru

## **19<sup>ème</sup> PRINTEMPS DU CRU VIRE - CLESSE - LES 15 ET 16 AVRIL 2017**

Le samedi et dimanche - De 10h à 19h

Dans les caves à Viré et à Clessé

Entrée : 7€ avec 1 verre à dégustation Chef et Sommelier, l'accès aux 29 caves ouvertes, l'accès aux petits trains (3 circuits possibles), l'accès aux animations « Caves aux Arômes » et aux ateliers d'initiation à la dégustation.



Comme chaque année au mois d'avril, depuis 1999, les producteurs de l'appellation accueillent des amateurs de Viré-Clessé dans leur cave.

Au programme : dégustation des vins mais aussi découverte des terroirs de l'appellation et moments de partage avec les producteurs.

Cette année, **29 caves** ouvrent leurs portes et se préparent à accueillir plus de **5000 personnes** le temps d'un week-end.

A cette occasion, 120 cuvées seront dégustées et les modes de déplacements « doux » sont privilégiés : vélos, petits trains.



## **CONTACT**

Union des Producteurs de Viré-Clessé  
Maison des Vins de Bourgogne – 520 av. de Lattre de Tassigny – 71000 Mâcon  
03 85 35 85 07 - [contact@vireclesse.fr](mailto:contact@vireclesse.fr) - [www.vireclesse.fr](http://www.vireclesse.fr)

Suivez l'actualité du Cru Viré-Clessé sur le site [www.vireclesse.fr](http://www.vireclesse.fr) et sur les réseaux sociaux !



Viré Clessé



@VireClesse



VireClesse