CRU SAINT-VÉRAN

DOSSIER DE PRESSE

Union des Producteurs du Cru Saint-Véran
Maison des Vins de Bourgogne - 520 avenue de Lattre de Tassigny - 71000 Mâcon
03 85 35 85 07 - contact@saint-veran-bourgogne.com – www.saint-veran-bourgogne.com

L'APPELLATION SAINT-VÉRAN

Chaque Saint-Véran est le reflet fidèle du savoir-faire de son viticulteur.

Mystérieuse alchimie du long travail de l'homme et de la nature, c'est l'alliance parfaite du **cépage Chardonnay**, des qualités exceptionnelles du **terroir** et des méthodes traditionnelles de vinification qui confèrent au cru Saint-Véran sa personnalité unique.

A la dégustation, les Saint-Véran présentent une **robe couleur or** assez soutenue et brillante.

Au nez, des arômes floraux se développent, associés à des notes de fruits à chair blanche comme la pêche ou la poire.

Après une attaque en bouche franche, le vin révèle une matière onctueuse avec du gras et une finale fraîche, le tout dans une grande harmonie.

- ✓ Le Saint-Véran est un vin blanc sec issu à **100 % du cépage Chardonnay**.
- ✓ **723 hectares exploités en 2015**
- ✓ **43 007 hl** produits en 2015
- ✓ **7 communes de production** : Chânes, Chasselas, Davayé, Leynes, Prissé, Saint-Vérand et Solutré-Pouilly.
- ✓ **200 caves particulières**
- ✓ **Près de 100 coopérateurs répartis en 6 caves coopératives :** La Cave de Charnay-lès-Mâcon, La Cave des Grands Crus Blancs, La Cave de Juliénas-Chaintré, Les Vignerons d'Igé, Les Vignerons des Terres Secrètes à Prissé.

HISTOIRE

La présence de la vigne dans le Mâconnais est ancienne, l'ouvrage « La Saône, axe de civilisation », de A. PELLETIER, rappelle que les bateliers transportaient sur la Saône « le vin qui provient de Bourgogne où le vignoble existe déjà depuis le Ier siècle ».

La culture de la vigne et du commerce du vin se développent à partir du Moyen-Âge, grâce aux grands ordres monastiques et notamment sous l'influence de Cluny. Les archives de Mâcon, révèlent l'existence en 1606 d'un « terrier » (relevé parcellaire) provenant du Domaine de la Bâtie à Saint-Vérand, appartenant au Chapitre de la cathédrale Saint-Vincent de Mâcon.

Dès 1947, l'Amicale des Producteurs de Vin Blanc est constituée afin de mettre en place le dossier de création de l'appellation. Elle regroupe des vignerons de Saint-Vérand, Chânes, Chasselas, Leynes et Saint-Amour. Ces communes produisent alors du Beaujolais blanc ainsi que des Mâcons blancs. Les vignerons de Davayé, en 1953 et de Prissé, en 1969, rejoindront l'association.

C'est **le 6 janvier 1971 qu'a été créée l'appellation Saint-Véran** par un décret de la République.

LA VIGNE ET LE VIN

ENFIN...
L'APPELLATION CONTROLÉE «SAINT-VÉRAN» !

A PROPOS DE LA DÉFENSE «GRÊLE»

I. - L'utilisation des méthodes modernes, thème des réunions de Prissé et Crèches

II. - Réunion d'information à Lugny, le 2 février

L'exploitant Agricole de Saône et Loire - N°374 - 20 janvier 1971

Dès lors, elle n'a cessé d'œuvrer dans le sens de la qualité, tout en valorisant l'authenticité de ses multiples terroirs, pour aboutir le 3 mars 2010 à une demande de classement de 200 hectares en premier cru, aujourd'hui à l'étude.

SITUATION

Au sud du Mâconnais, au cœur de la Bourgogne, le cru Saint-Véran bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle, **au carrefour de trois régions gastronomiques** que sont la Bourgogne, le Beaujolais et la Bresse.

La particularité de ce vin réside dans **l'alliance entre les sols argilo-calcaires bourguignons,** parfaitement adaptés à **la finesse du Chardonnay**, et un climat semi-continental généreux en soleil lui conférant richesse et caractère.

Encadrant les villages de Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson, l'appellation se répartit en deux zones distinctes :

- Au nord, les communes de Davayé et Prissé.
- Au sud, les communes de Chânes, Chasselas, Leynes et Saint-Vérand.

Elles occupent toutes deux les versants du chaînon de Solutré.

Sur le versant ouest de ces roches, dans des terrains plus anciens (lias), les versants raides sont faits de marnes grises (vignes exposées au sud et à l'ouest de Chasselas et Leynes).

Sur les pentes douces du versant oriental des roches, dominent les calcaires marneux (vignes exposées à l'est de Prissé et de Davayé).

A Chânes et Prissé, sur la rive gauche de la petite Grosne, les vignes sont implantées sur du calcaire à entroques souvent recouvert d'une couche d'argile à chailles (sorte de silex).

Pour les villages de Saint-Vérand, Leynes et Chasselas, l'appellation est située sur des sols calcaires.

LES TERROIRS

Sept villages du mâconnais peuvent prétendre à l'appellation Saint-Véran : Prissé, Davayé, Chânes, Saint-Vérand, Leynes, Chasselas et Solutré-Pouilly.

Sur les coteaux orientés Nord-Sud entre Prissé et Davayé, on trouve des sols argilo-limoneux de formation quaternaire.

Pour les villages de Saint-Vérand, Leynes et Chasselas, l'aire d'appellation est située sur les contreforts sud-ouest du Mont de Pouilly où, par nature, les sols sont calcaires.

La commune de Chânes se distingue, quant à elle par des sols de calcaires marneux.

> Prissé

Prissé est la plus grosse commune de l'aire d'appellation Saint-Véran avec une superficie de 326 hectares plantés. Elle possède de nombreux coteaux aux sols calcaires très variés, marneux en plusieurs endroits.

C'est à Prissé que l'on trouve le château de Montceau, ancienne propriété du poète Alphonse de Lamartine. Lieu de résidence favori des riches mâconnais autrefois, on peut y voir d'opulentes maisons accompagnées de dépendances viticoles.

Les Climats : Saint-Claude, La Croix de Montceau, Au Mont, Aux Plantés, Au Grand Bussière, Maison Rouge, Aux Grandes Vignes, La Boisserole, Maisonneuve, En Chatenay, La Crouze, Les Châtaigniers.

> Davayé

Abrité en partie du vent du nord par la roche de Vergisson, Davayé bénéficie d'un microclimat tempéré et jouit d'un ensoleillement remarquable, créant un micro-climat idéal pour le développement de la vigne et en particulier du Chardonnay. 165 hectares de l'AOC Saint-Véran sont plantés sur cette commune. Le lycée agricole et viticole de Mâcon Davayé constitue un pôle d'activité important, centré sur la viticulture et la formation des jeunes vignerons de la région.

Le village de Davayé comprend 14 hameaux, le bourg est disséminé au sommet, sur le versant et au bas d'une colline. Les vignes occupent le versant Est de la roche de Solutré et le versant Sud de la roche de Vergisson.

Les Climats : Les Pommards, Les Carettes, Les Poncétys, Clos des Poncétys, Les Valanges, La Côte Rôtie, Les Chailloux, Clos du Château, En Crèche, Les Rochats, Les Mûres, Les Buis, La Grande Bruyère, En Terre Noire, Les Maillettes, Sur la carrière, Les Plantés, Les Caves, Les Souches, Les Jonchets, Les Cras.

> Châtnes

La moitié de la commune de Châtnes est plantée en vignes, avec 120 hectares, dont 28 hectares en AOC Saint-Véran.

Le village de Châtnes s'étend au dessus du vallon de l'Arlois et tire son nom du celte "Chasn" dont l'étymologie évoque le chêne et la force.

Les Climats : Le Poisard, Le Clos, Partisselle, Les Perrières, Grande Vigne, Le Village.

> Saint-Vérand

Village le plus méridional du Mâconnais, à la frontière du Beaujolais, Saint-Vérand dispose de 13 hectares plantés en AOC Saint-Véran. La commune à flanc de colline est située sur des sols granitiques ou de porphyre décomposé, et des sols plus calcaires à l'ouest.

Le village propose plusieurs sites remarquables comme son église, le château de la Balmondière ainsi que le vieux lavoir de "Préty".

Les Climats : En Réfort, Aux Colas, Aux Bulands.

> Leynes

Sur le territoire de Leynes, l'appellation Saint-Véran s'étend sur une superficie de 84 hectares.

Les coteaux de Leynes orientés sud-est et sud-ouest sont principalement constitués de sols calcaires à l'ouest, grès et porphyre à l'est, le reste étant argilo-calcaire et sablonneux.

La commune surplombe le vallon de l'Arlois, entre Saint-Vérand et Chasselas. Elle est formée de nombreux hameaux.

Les Climats : Les Jully, Les Champs Ronds, Les Condemines, Les Colanges, La Maison, Les Crais, Bois de Fées, Les Brûlés, Vers la Croix, Les Sables, Clos Vessats, La Planchette, Les Rochettes, Les Cornillaux.

> Chasselas

La moitié de la commune de Chasselas est plantée en vignes (118 hectares) dont environ 100 hectares en AOC Saint-Véran. Le village occupe deux versants de la vallée : à l'ouest, le terrain granitique (végétation spontanée, genêts, fougères) porte les vignes plantées en Gamay noir, cépage du Beaujolais. Le versant est, tout de calcaire, planté en Chardonnay, abrite le Saint-Véran.

Chasselas a su garder son caractère de vieux village. Les maisons des XVe et XVIe siècles à galerie mâconnaise n'y sont pas rares.

Les Climats : En Combe, La Roche, En Messie, Mont Saint-Pierre, En Faux, Les Spires, A la Côte, Les Carrales, La Platière, Charlure, Les Rochettes, Les Cornillaux.

> Solutré-Pouilly

L'appellation Saint-Véran couvre 6 hectares de vignes sur la commune de Solutré-Pouilly. Les terroirs de la commune de Solutré-Pouilly sont composés de sols argilo-calcaires et limoneux convenant parfaitement au cépage Chardonnay. Au milieu des vignes on découvre un véritable patrimoine vigneron avec de nombreuses cadoles (cabane du viticulteur) et murs en pierres sèches.

Le Climat : Le Champs de Perdrix

D'une manière générale, on peut distinguer 3 types de Saint-Véran :

- Ceux qui évoluent dans le registre de la générosité, à l'image de terroirs comme « Les Cras » ou « Les Monts ».
- Les vins plus minéraux comme les Saint-Véran des climats « La Mûre » ou « En Faux ».
- Enfin, les terroirs des « Crèches » ou des « Chailloux » se distinguent par leur équilibre.

VERS LES 1ers CRUS

En 2010, l'Union des Producteurs du Cru Saint-Véran a initié une démarche auprès de l'INAO en vue de **l'obtention d'une classification en « Premiers Crus » de certains climats**. Une démarche longue mais qui soulignera la variété et la grande qualité de certains des terroirs, et valorisera le savoir-faire des vignerons.

Les Climats sont des parcelles de terre précisément délimitées et nommées depuis des siècles, qui possèdent leur histoire et leurs spécificités géologiques et climatiques. Bon nombre de « Climats » transmettent à l'appellation Saint-Véran une personnalité remarquable.

Le fondement et l'originalité des vins sont donnés par les éléments suivants :

- des parcelles de terre précisément délimitées, aux conditions climatiques environnementales particulières.

- des terroirs complexes qui sont la combinaison entre l'orientation des vignes et leur situation sur le coteau,

- le secret minéral des sols, les paysages façonnés par les hommes qui y oeuvrent chaque jour….

LES COULEURS DU BLANC…

L'appellation Saint-Véran se compose des vins Saint-Véran et également des vins Saint-Véran complétés d'un nom de Climat* (par exemple, Saint-Véran Les Cras, Saint-Véran Le Clos, …) répondant à des conditions de production plus restrictives et à un élevage plus long.
** parcelle de terre précisément délimitée aux conditions géologiques et climatiques particulières.*

Les vins du Cru Saint-Véran dessinent *« Les couleurs du blanc »*, grâce à une palette de terroirs bourguignons et aux nuances du Chardonnay, leur offrant un grain si remarquable et une richesse si particulière.

A la dégustation…

Les Saint-Véran présentent une robe couleur or, assez soutenue et brillante.
Au nez, des arômes floraux se développent, associés à des notes de fruits à chair blanche comme la pêche ou la poire.
Après une attaque en bouche franche, le vin révèle une matière onctueuse avec du gras et une finale fraîche, le tout dans une grande harmonie.

La température idéale de service varie de 9 à 11°C sur de jeunes millésimes et de 11 à 13°C sur des millésimes plus matures.

Les accords Mets & Vins…

Son attaque nette et franche, avec ses notes d'agrumes, impose des mets qui tempèrent quelque peu son ardeur.

Un poisson à chair onctueuse, poché ou juste poêlé, jouera cette partition avec succès, d'autant que la touche minérale du vin et sa gamme aromatique florale répondront magistralement à l'iode et à la chair fine du poisson.

Les variantes à base de fruits de mer conviendront également, ainsi que les risottos aux produits de la mer ou aux champignons, dont la texture moelleuse sera bien cadrée par la franchise citronnée du vin.

Ils s'accommoderont parfaitement avec une volaille de Bresse à la crème, une blanquette de veau, des coquilles Saint-Jacques de Bretagne ou un turbot sauce hollandaise.

Il aime la compagnie des fromages de chèvre, du Bleu de Bresse, du Comté, du Beaufort et des gruyères.

Découvrez nos idées recettes … *(pages suivantes)*

Saint-Jacques au Saint-Véran

(Pour 4 personnes)

Saint-Jacques au Saint-Véran cuites dans leur coquille, accompagnées d'une julienne de légumes au miel safrané, de beurre blanc au saté et d'une lichette de jambon serrano.

INGRÉDIENTS

16 Saint-Jacques (d'Erquy de préférence)

1 bouteille de Saint-Véran

4 grosses échalotes

5 carottes

8 topinambours

20 cl de crème fraiche

100 grammes de beurre

Saté (épice facultative)

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

Miel safrané (peut être remplacé par miel d'acacia)

Bouquet garni

Sel, poivre

PRÉPARATION

Vider et nettoyer les Saint-Jacques en faisant attention de laisser la noix fixée à sa coquille. Mettre de côté.

Préparer un bouillon avec 20 cl de Saint-Véran, 20 cl d'eau, le bouquet garni, du sel et du poivre.

Préparer le beurre blanc au saté, pour cela, ciseler finement les échalotes dans une casserole puis mouiller à hauteur avec du Saint-Véran et une cuillère à soupe de vinaigre de vin. Laisser réduire à 80% puis ajouter la crème, une fois la crème chaude ajouter petit à petit le beurre en remuant à l'aide d'un fouet puis ajouter le saté.

Préparer la julienne de carottes et de topinambours. Faire caraméliser le miel dans une poêle puis y faire cuire la julienne pendant 3 à 4 minutes.

Mettre 2 cuillères à soupe de bouillon dans chaque Saint-Jacques et enfourner 3 minutes à 180°C. Ajouter ensuite la julienne et le beurre blanc puis enfourner à nouveau pendant 3 minutes.

Ajouter la lichette de jambon serrano juste avant de servir.

Recette proposée par « La Courtille » à Solutré-Pouilly.

Crousti moelleux de carpe à la nivernaise

(Pour 4 personnes)

Une idée de recette pour les fêtes ! Ce crousti moelleux de carpe à la nivernaise, proposé par le chef Sébastien Jossant, du Moulin de Saint-Vérand, ravira vos convives. Le beurre blanc, cuisiné au Saint-Véran fait en effet toute la différence…

INGRÉDIENTS

300 g de filet de carpe

4 tranches de pain de mie

1 oeuf

5 cl de crème

1 oignon

30 g de lard fumé

1 branche de persil

1 dl de Saint-Véran

1 échalote

30 g de beurre
Sel, poivre

PRÉPARATION

Passer la chair de carpe au tamis. Mixer la chair avec l'œuf et la crème. Beurrer les tranches de pain de mie.

Disposer la farce de carpe sur une tranche de pain et recouvrir d'une tranche. Egaliser au couteau.

Dans une poêle, colorer le croupit moelleux sur chaque face. Terminer au four à 200° environ 5 minutes.

Le beurre blanc : Suer l'échalote au beurre. Déglacer au Saint-Véran. Réduire et monter le beurre. Ajouter des dés de lard fumé.

Frire des rondelles d'oignon et de persil.

Dresser sur assiette le crousti moelleux et la friture d'oignon et de persil.

Servir le beurre blanc en saucière.

Recette proposée par le restaurant « Moulin de Saint-Vérand » à Saint-Vérand.

Oreillons d'abricots rôtis au miel, rigodon bourguignon, crème mousseline

(Pour 10 personnes)

INGRÉDIENTS

Pâte à rigodon

375 ml de lait bouillant
125 g de chapelure
2 œufs
1 jaune
75g de sucre en poudre
50g de brisures de noix
25g de poudre de noix
25g de beurre fondu

Crème mousseline

250 ml de lait
1 œuf
100g de sucre en poudre
50 g de poudre à flan
150g de beurre

20 abricots
QS miel de lavande

PRÉPARATION

Pour le rigodon

Mélanger la chapelure, les brisures de noix et la poudre de noix. Blanchir les œufs, le jaune et le sucre. Verser le lait bouillant sur la chapelure, ajouter le beurre et mélanger. Incorporer les œufs à la pâte. Laisser reposer 30 minutes. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné. Cuire à 180°C.

Pour la crème mousseline

Faire bouillir le lait, pendant ce temps blanchir l'œuf et le sucre puis ajouter la poudre à crème. Ensuite, verser le lait et mélanger.
Cuire l'appareil jusqu'à la reprise de l'ébullition. Débarrasser dans la cuve du batteur. Refroidir la crème en la fouettant. Une fois la crème froide ajouter le beurre en pommade. Fouetter encore 2 minutes à vitesse moyenne. Former 10 grosses quenelles. Les placer au frais.

Dressage

Dénoyauter les abricots, les rôtir au miel. Déposer une quenelle de mousseline sur le rigodon, dresser les oreillons. Napper avec le miel chaud.

Recette proposée par « l'Auberge de la patte d'oie » à Davayé.

CONTACT

Union des Producteurs du Cru Saint-Véran

Président de l'Union des Producteurs du Cru Saint-Véran : Kévin TESSIEUX
Animatrice : Anaïs CROZET

520 avenue de Lattre de Tassigny
71000 MÂCON
Tél. : 03 85 35 85 07
Mail. : contact@saint-veran-bourgogne.com

Site internet : www.saint-veran-bourgogne.com
Page Facebook : AOC saint-véran
Page Twitter : @AocSaintVeran