

21ST CENTURY MÂCONNAIS



WHY THE MÂCONNAIS?

-AFFORDABLE WHITE BURGUNDY

-QUALITY ON THE RISE

-PURITY OF CHARDONNAY STYLE

-GOOD DISTRIBUTION



BOURGOGNE WHITE WINE PRODUCTION

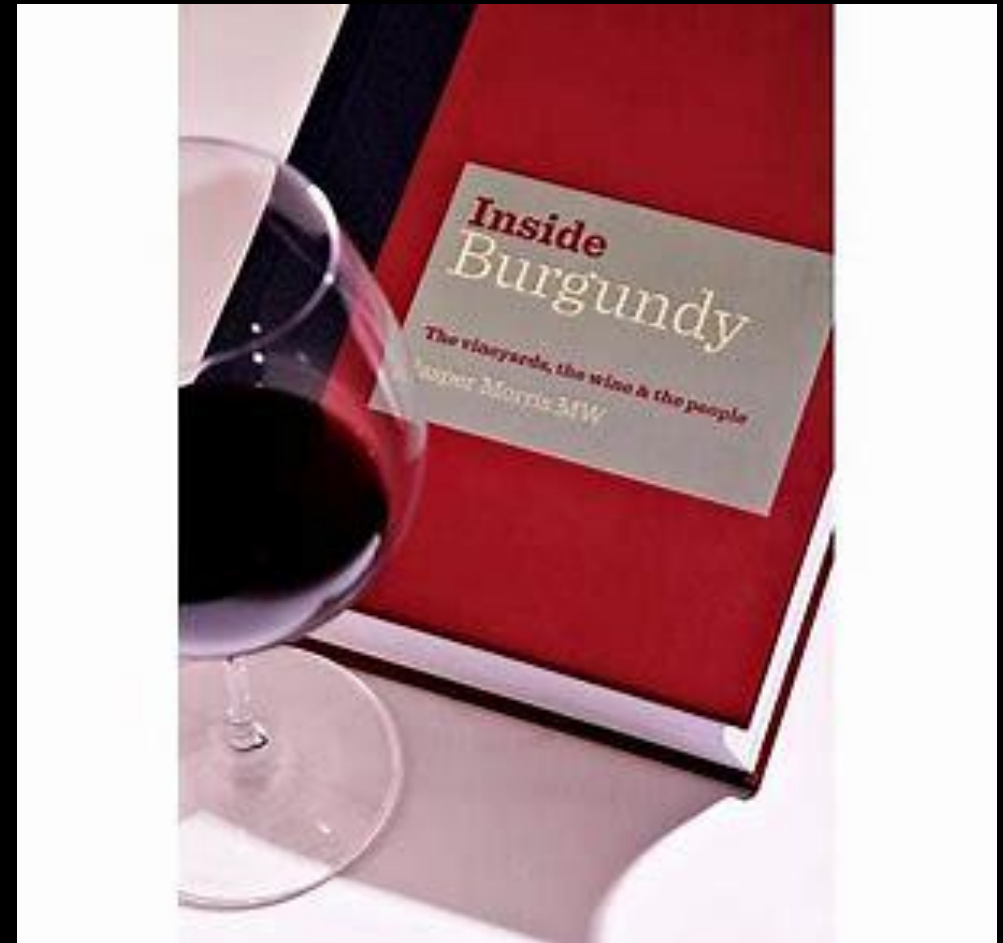
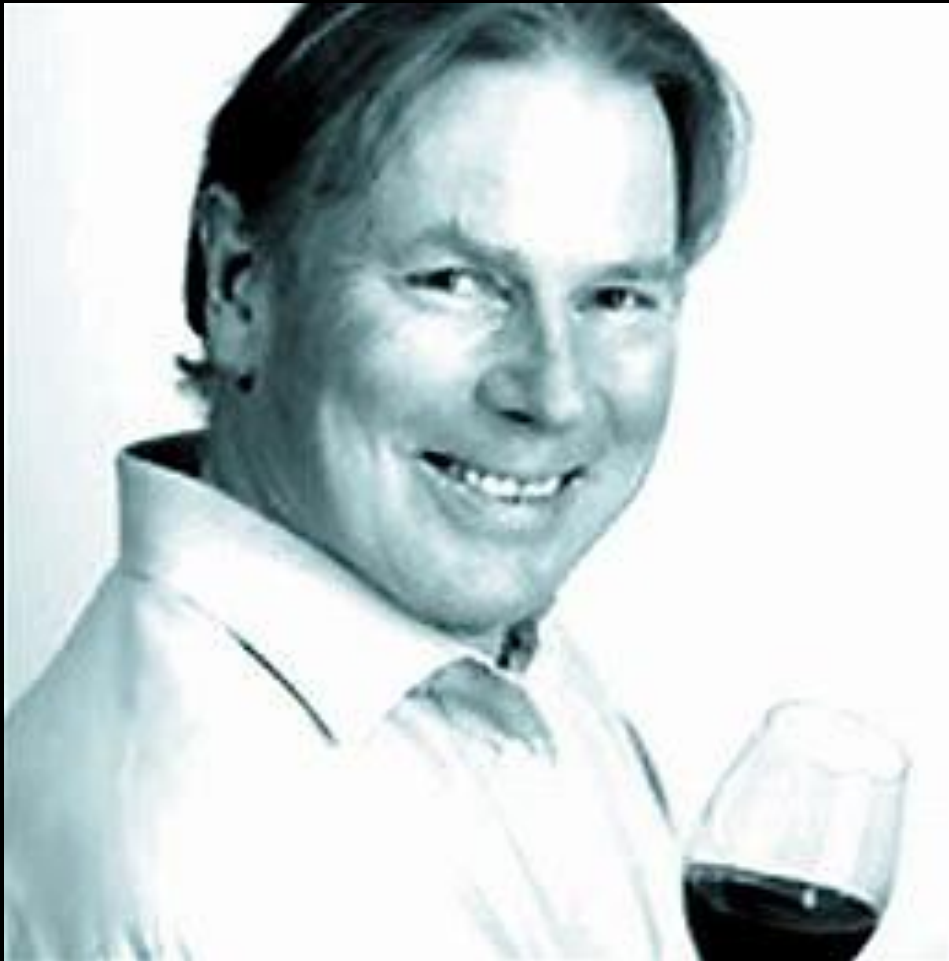


MÂCONNAIS IS 31.8%

MÂCONNAIS:

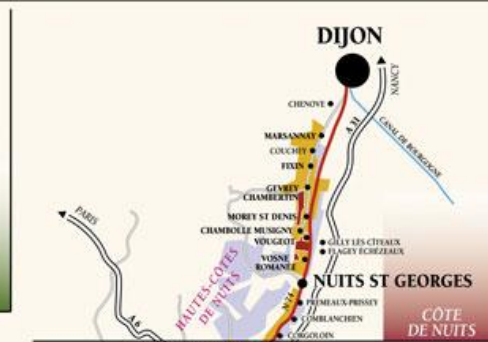
Jasper Morris, MW

"THE MOST DYNAMIC
PART OF BURGUNDY"



WELCOME TO SOUTHERN BURGUNDY





LA BOURGOGNE & SES CINQ VIGNOBLES

- CHABLIS
- CÔTE CHALONNAISE
- CÔTE DE NUITS
- MÂCONNAIS
- CÔTE DE BEAUNE

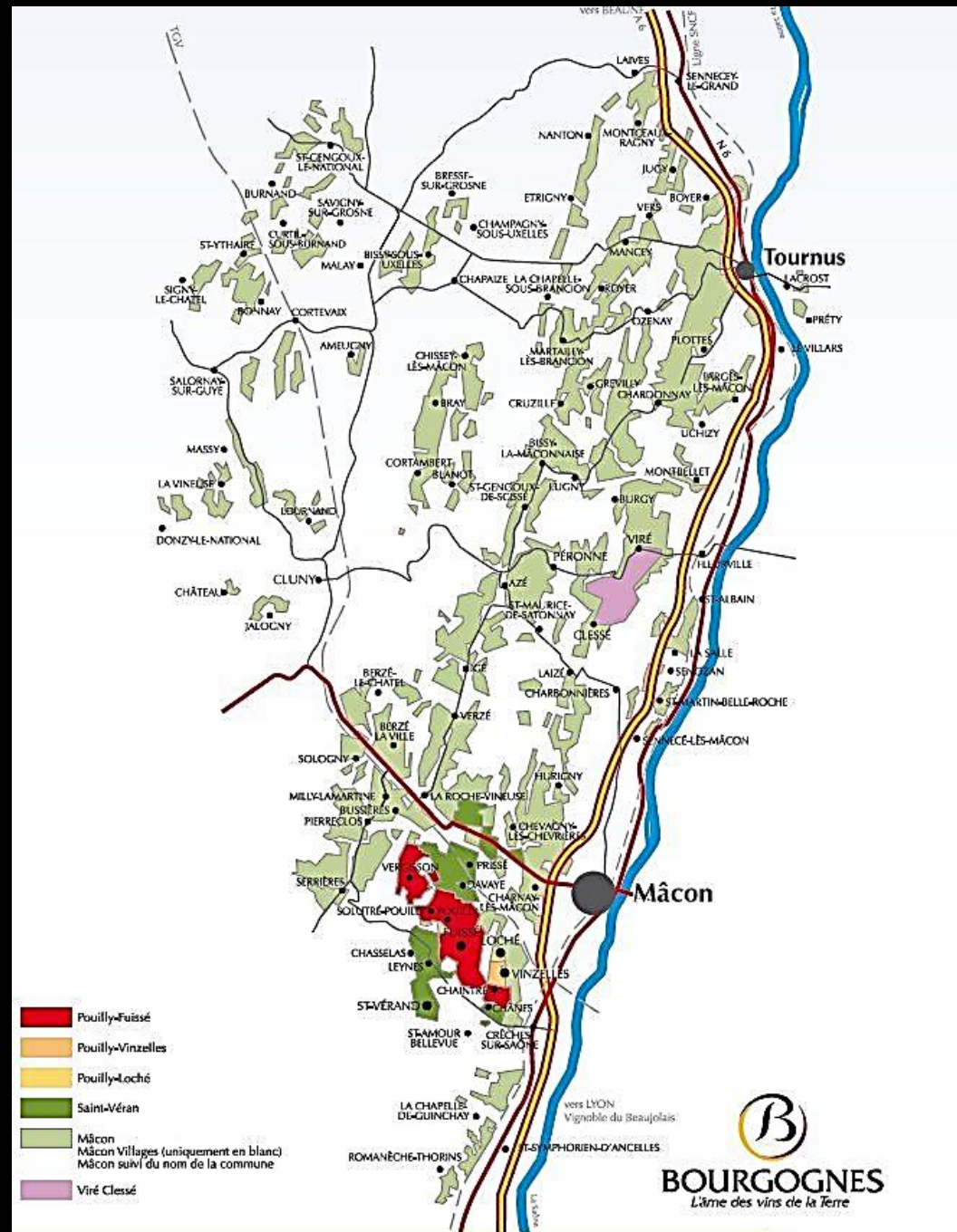


B
BOURGOGNES
 L'âme des vins de la Terre

- GRANDS CRUS
- APPELLATIONS COMMUNALES ET PREMIERS CRUS
- APPELLATIONS RÉGIONALES

MÂCONNAIS

The world's
Chardonnay
value center.



LET'S LOOK AT THE NUMBERS---





BOURGOGNE PRODUCTION
VINTAGE 2017 (BIVB)

TOTAL VINEYARDS: 74,184 ACRES

MÂCONNAIS 20.3%



BOURGOGNE PRODUCTION
VINTAGE 2017 (BIVB)

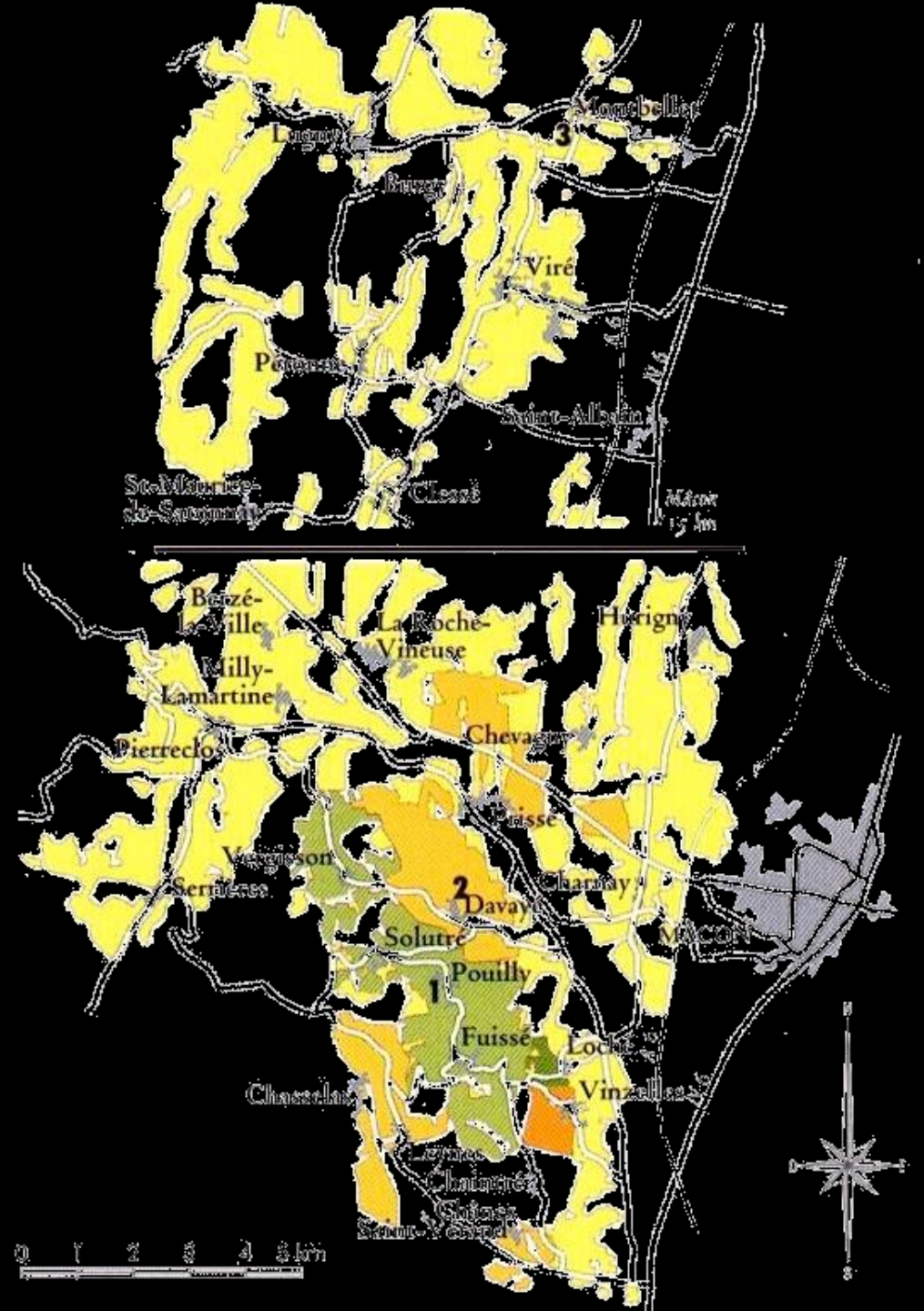
TOTAL WINE: 16.76 MILLION CASES

MÂCONNAIS 22.8%

MÂCONNAIS

Production:

- Total vines and wines:
 - ✓ 15,084 acres,
3.83 million cases
 - ✓ Over 90% of total production is Chardonnay



MÂCONNAIS TOPOGRAPHY AND CLIMATE

- The trapezoidal-shaped Mâconnais is a region of chains of small hills, mostly running north-south, about 45 km long and 15 km wide.
- Vineyards benefit from more sun, more rain, and less frost than the Côte d'Or.
- The undulating wood-capped hills reach 400-500m elevation.

MÂCONNAIS GEOLOGY

- **Bedrock is mostly of Jurassic origin and is a continuation of that seen in the Côte d'Or.**
- **Most vineyards are on gentle, rolling limestone hills, interspersed with land devoted to livestock and crop farming.**
- **The terrain is largely filled with eastward-tilted fault blocks.**

MÂCONNAIS GEOLOGY

- The gentle hills of the Mâconnais rise as one moves to the south. At Pouilly-Fuissé, the rocky crags of Solutré and Vergisson emerge.



MAJOR WINE APPELLATIONS (VILLAGES)

➤ Pouilly-Fuissé: 1880.6 ac/470,000 cs

➤ Saint-Véran: 1818 ac/448,122 cs

➤ Viré-Clessé: 1004.4 ac/262,000 cs

➤ *100% Chardonnay wines, no premiers crus*

MAJOR WINE APPELLATIONS (VILLAGES)

➤ Pouilly-Vinzelles: 105ac/26,500 cs

➤ Pouilly-Loché: 78.8ac/19,266 cs

➤ 100% Chardonnay wines, no premiers crus

MÂCON-VILLAGES, MÂCON & MÂCON + A GEOG DESIG

- 83 communes,
26 geog designations
- Some prominent villages:
 - Viré
 - Lugny
 - Clessé
 - Chardonnay
 - Prissé

Entrance to Viré



MAJOR WINE APPELLATIONS

White Wines Only

➤ **Macon/Macon-Villages/Macon+Geog Desig**

Vines: 8,263.3 acres

Wine: 2,387,778 cases

MAJOR WINE APPELLATIONS

Red Wines Only (mostly Gamay)

➤ Mâcon/Mâcon + Geog Designation

- Vines: 976 acres
- Wine: 199,178 cases
(6.5% of Mâconnais production)

RED WINES OF THE MÂCONNAIS

Sold as

- **Mâcon**
- **Mâcon + geog desig**
- **Bourgogne Passe-Tout-Grains**
- **Bourgogne**



MAISON LOUIS JADOT



E^{TS} LORON



Laboratory Chief at Loron

FICHE DE VISITE FOURNISSEURS BLANCS
Ets Loron & Fils - Récolte 2009

Courtier: Rabut

Date visite: 27-8

Identification			
Propriétaire	Nom: Nattoz	Prénom: Thomas	
	Tel: 0385332120	Port: 0686383591	Fax: 0385332769
Vigneron	Nom:	Prénom:	
	Tel:	Port:	Fax:
Cuverie	Adresse: Bissy la Maconnaise		
	Tel:	Port:	Fax:

Vignoble									
Description parcelaire									
Nom	Surface (ha)	AOC	Exposition	Age vignes	Porte-grotte	Etat sanitaire ¹		Rendement	Entretien sols ²
						Feuilles	Grappes		
1 Les segauds	58	ML	SW	30		B	B	80	D
2 St pierre nord	2ha60	ML	SW	50	SO4	B	B	75	D
3 Les prés lavaud	1ha75	ML	S	13	SO4	B	B	20	D
4 Les bordes	1ha75	ML	E	50	SO4	B	B	100	D
5 Les surblanc	60a	ML	NE	30	SO4	B	B	40	D
6 Les fins gelle	1ha60	MV	E		SO4	M	B	10	C
7 Les bars	25a	MV	SW	13					D
8 Les essards	60 a	MV	S	3	Fécul	H	B	70	M

Tot AJ
rayon de 1
à 6m
7000 p/m²

Dernier traitement phytosanitaire		
Date	Objet	Produit commercial
24-7		Grive

Vendange et enlèvement	
Mode de ramassage: machine	Mode de transport: remorque 40q
Date début vendange: à compter de la fin de la vendange	Nombre de jours de vendanges:

Cuverie: pressurage - sulfitage - débouillage - stockage			
Type de pressoir: vasin 32 hl à plateaux	Type de pompe: centrifuge		
Sélection des presses: <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON	Mode & moment de sulfitage: liquide, gas, en cuvage		
Mode de débouillage: statique, enzyme	Divers: (soutirage)		
Cuves débouillage: <input type="checkbox"/> inox <input type="checkbox"/> béton <input checked="" type="checkbox"/> autre = email/époxydique	Froid: <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON		
Cuves stockage: <input type="checkbox"/> inox <input checked="" type="checkbox"/> béton <input type="checkbox"/> autre = email	Froid: <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON		

Remarques	
Les segauds: odium gelle, mouillant	Les Surblanc: à laisser mûrir
Saint Pierre nord: ok	Les Fins Gelle: la + tardive, caronc feuilles
Les Prés Lavaud: uoca, grosses grappes, vert	Les Bars: /
Les Bordes: Solje, vert	Les Essards: Millieu Juin

¹ Etat sanitaire: B = bon - M = moyen - I = insuffisant
² Entretien des sols: D = désherbage total - M = mixte, type grillage + désherbage - C = culture totale

Grower Visit Report

Ets LORON & FILS

Vins fins du Beaujolais et du Mâconnais
PONTANEVAUX
71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY
FRANCE

Tel. : 03 85 36 81 20
Fax : 03 85 33 83 19

De : Nicolas Caillaux

A: Ratter
03 85 33 27 80

Date : 12/9

Résultats d'analyses d'agrèges des moûts

Nom du Fournisseur	Ratter			
Appellation	Macon Ligney			
Cuve	7	81	8	85
Acidité Totale (g/L H2SO4)	5,17	4,37	4,56	5,12
PH	3,29	3,39	3,40	3,27
SO2 Total (mg/L)	49	59	30	38
SO2 Libre (mg/L)	20	21	7	12
Degré potentiel (r=16,5)	13,1	13,2	13,3	12,8
Chaptalisation (kg/hl)	0	0	0	0
Sulfitage (g/hl)	0	0	0	0
Dégustation	Ok	Ok	Ok	Ok.

Remarques :

.....
.....
.....

Je reste à votre disposition pour tous renseignements.

Laboratory Analysis by Loron

PIERRE-HENRY GAGEY, MAISON LOUIS JADOT



FRÉDÉRIC BARNIER, MAISON LOUIS JADOT



2017 MÂCON-VILLAGES

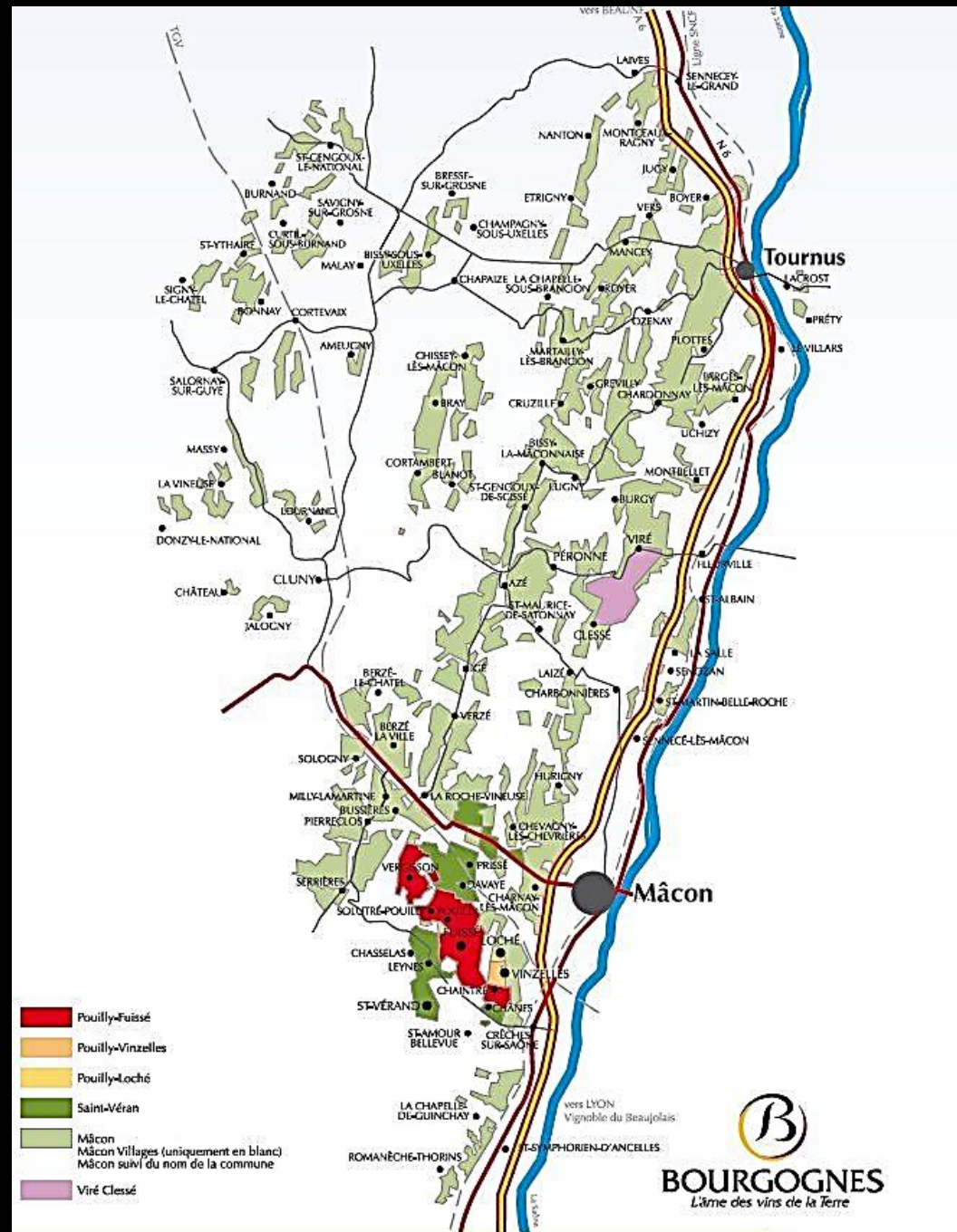


2017 MÂCON-LUGNY



MÂCONNAIS

The world's
Chardonnay
value center.

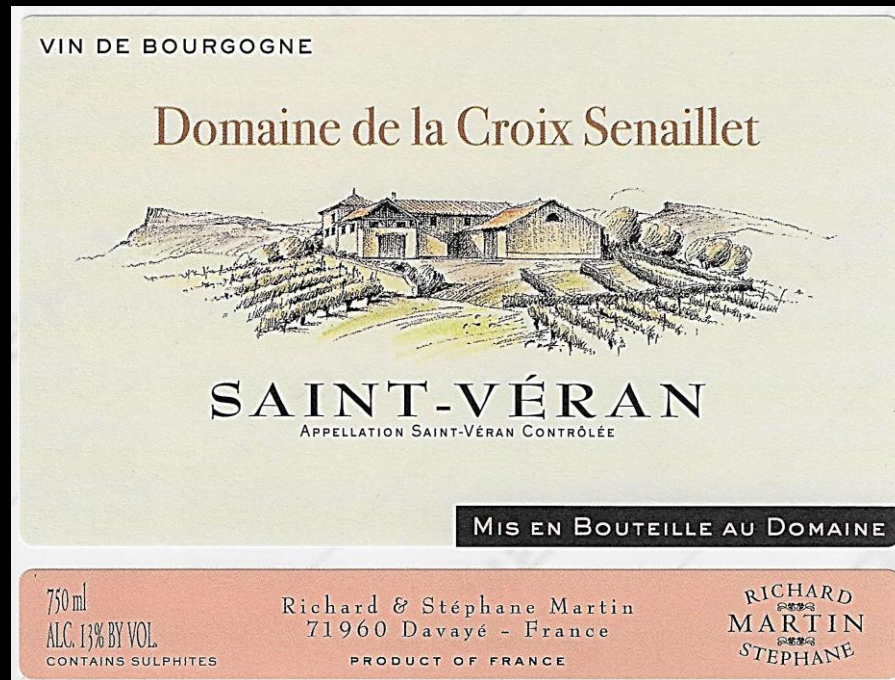


SAINT-VÉРАН

- Some of the best white wine values of the Mâconnais.
- Situated in two zones, one to the north of Pouilly-Fuissé and one to the south.
- Received its AOC in 1971



2017 DOMAINE DE LA CROIX SENAILLET ST-VÉРАН



RICHARD & STÉPHANE MARTIN, DOMAINE DE LA CROIX SENAILLET



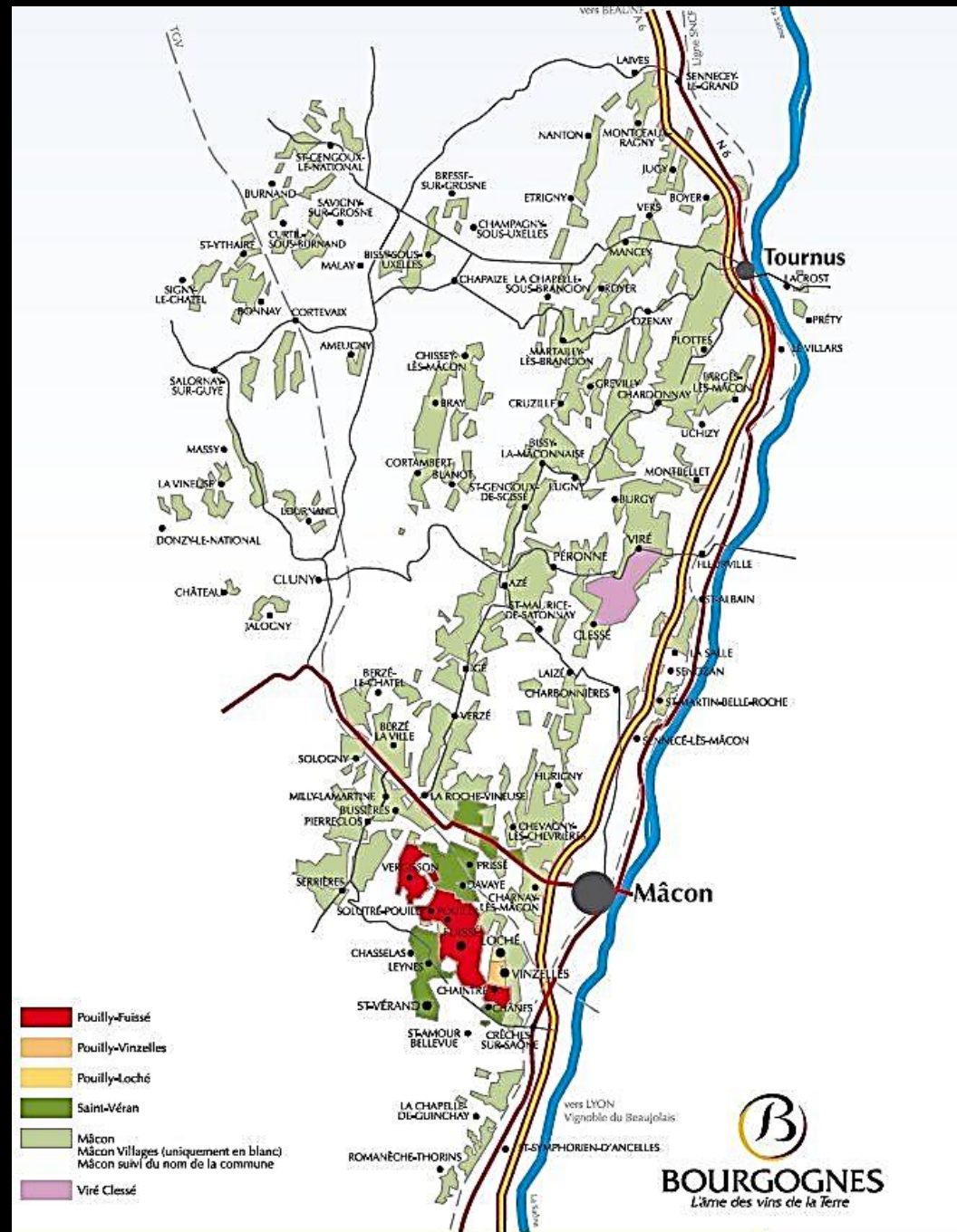
VIRÉ-CLESSÉ

Elevated to Village AOC status in 1999



MÂCONNAIS

The world's
Chardonnay
value center.



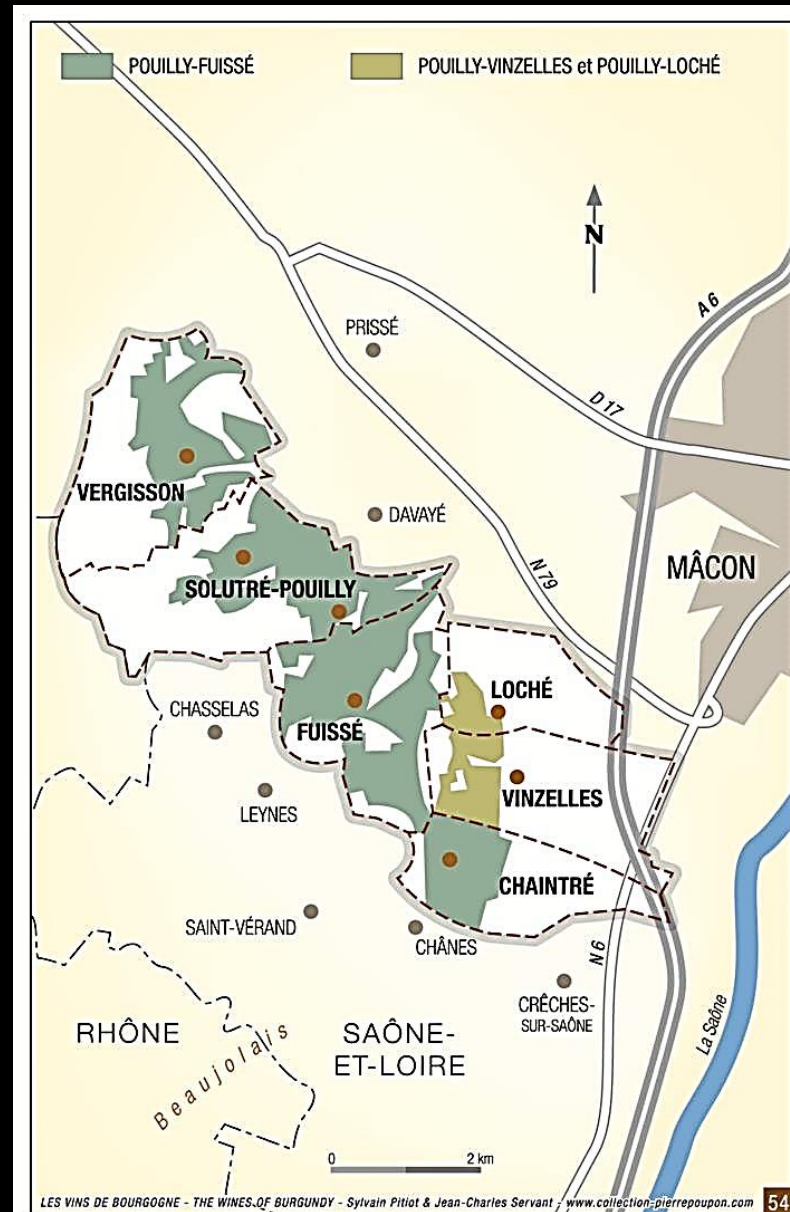
2016 DOMAINE GUILLERMOT-MICHEL VIRÉ-CLESSÉ



MARC, SOPHIE AND PIERRETTE GUILLERMOT, DOMAINE GUILLERMOT-MICHEL



THE POUILLYS: *FUISSÉ, LOCHÉ, AND VINZELLES*



POUILLY-LOCHÉ AND POUILLY-VINZELLES

- **45,766 cases, 1.2% of total Mâconnais production.**
- **Loché and Vinzelles are neighbors of Pouilly-Fuissé, however, their wines are seldom seen in the U.S.**
- **Most Vinzelles and Loché wines are co-op produced.**

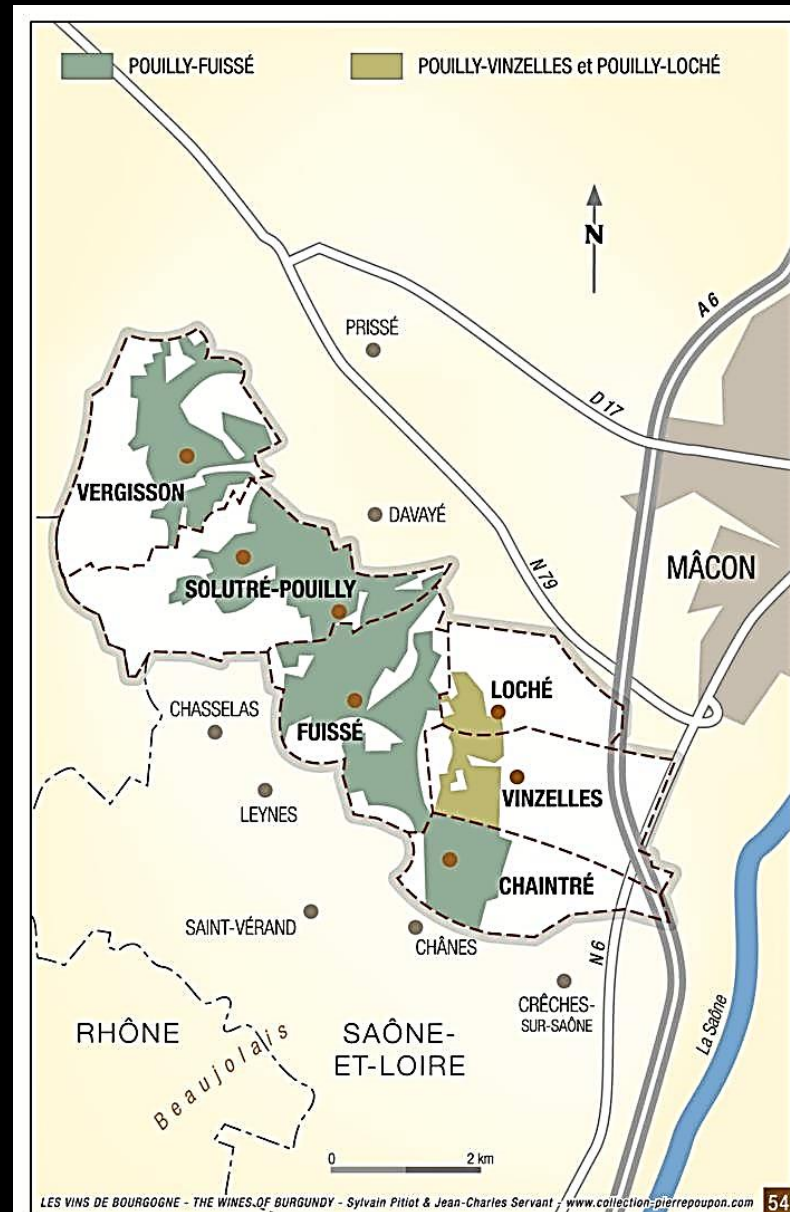
2016 LOUIS LATOUR POUILLY-VINZELLES "EN PARADIS"



LOUIS FABRICE LATOUR, MAISON LOUIS LATOUR



THE POUILLYS: *FUISSÉ, LOCHÉ, AND VINZELLES*



The Rock at Vergisson



2017 BRET BROTHERS POUILLY-FUISSÉ “LES CRAYS”

GRAND VIN DE BOURGOGNE

— **BRET BROTHERS** —

POUILLY-FUISSÉ

Appellation Pouilly-Fuissé Contrôlée

CLIMAT « LES CRAYS »

Récolté à la main, Vinifié, Élevé et Mis en bouteille par **BRET BROTHERS S.A.R.L.**
71680 Vinzelles - France



THE BRET BROTHERS

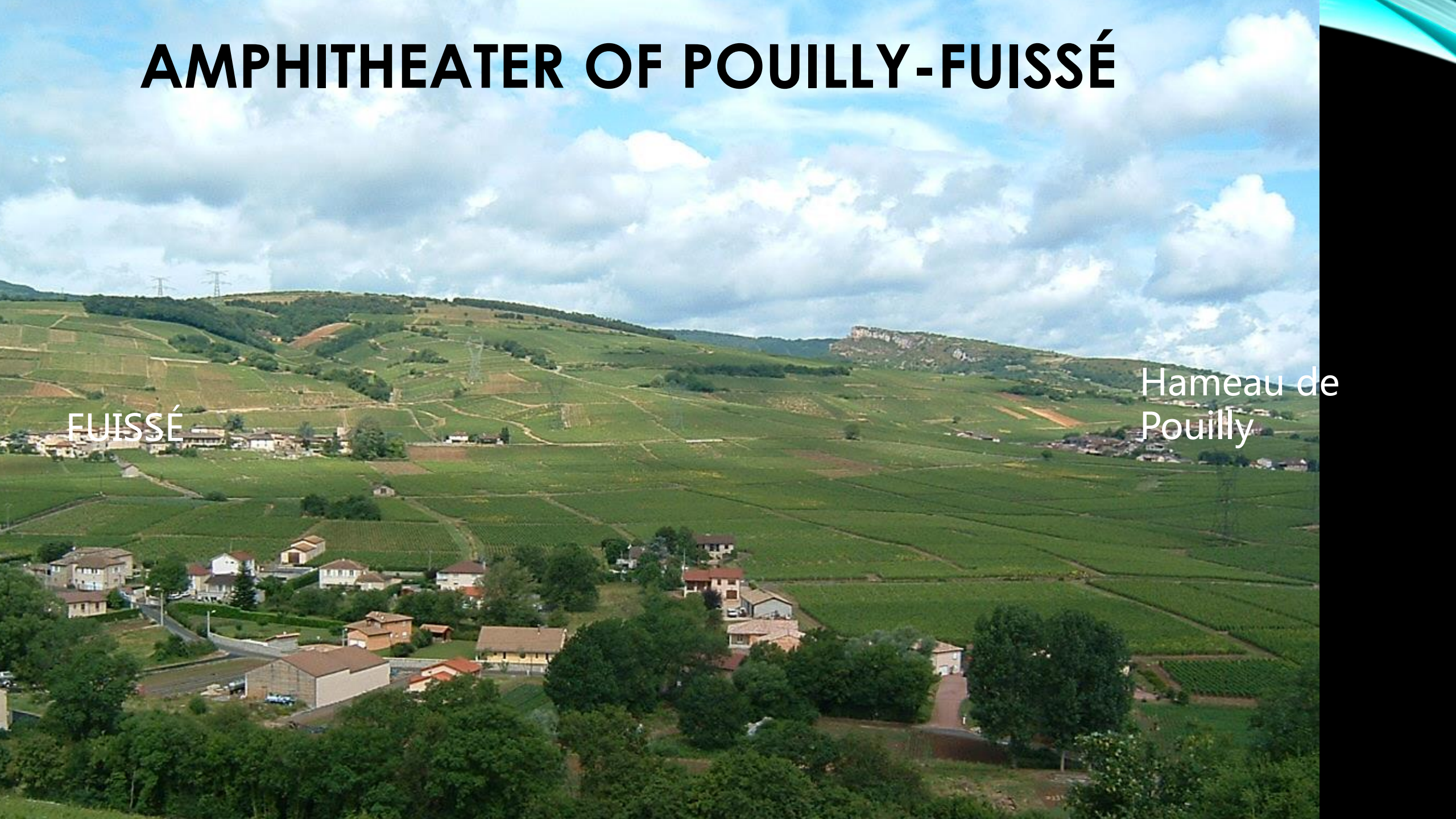
JEAN-GUILLAUME, JEAN- PHILIPPE & MARC-ANTOINE



THE ROCK OF SOLUTRÉ



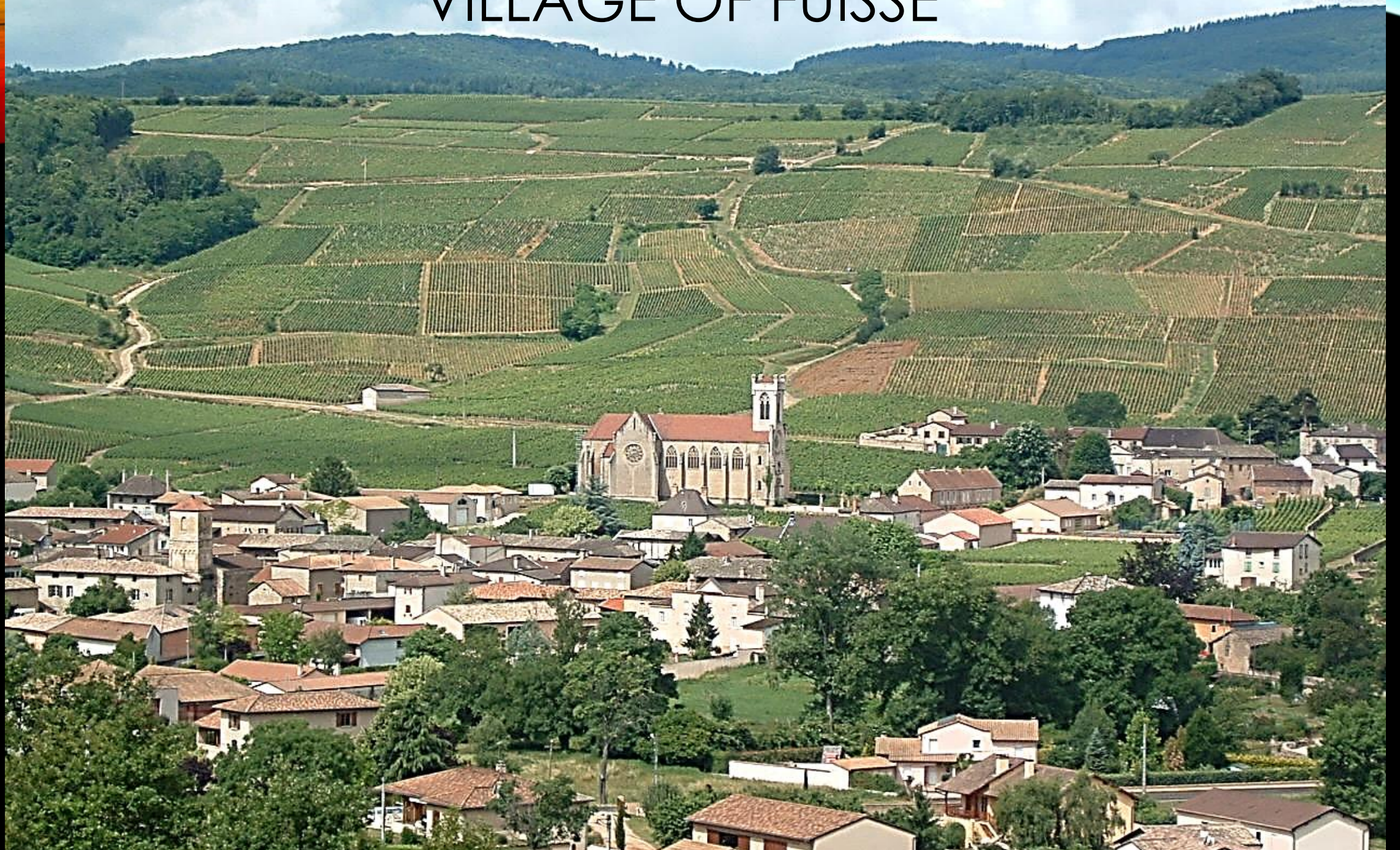
AMPHITHEATER OF POUILLY-FUISSÉ



FUISSÉ

Hameau de
Pouilly

VILLAGE OF FUISSÉ



AUDREY BRACCINI, DOMAINE J. A. FERRET



2016 DOMAINE J. A. FERRET POUILLY-FUISSÉ “CLOS DES PROUGES”

