

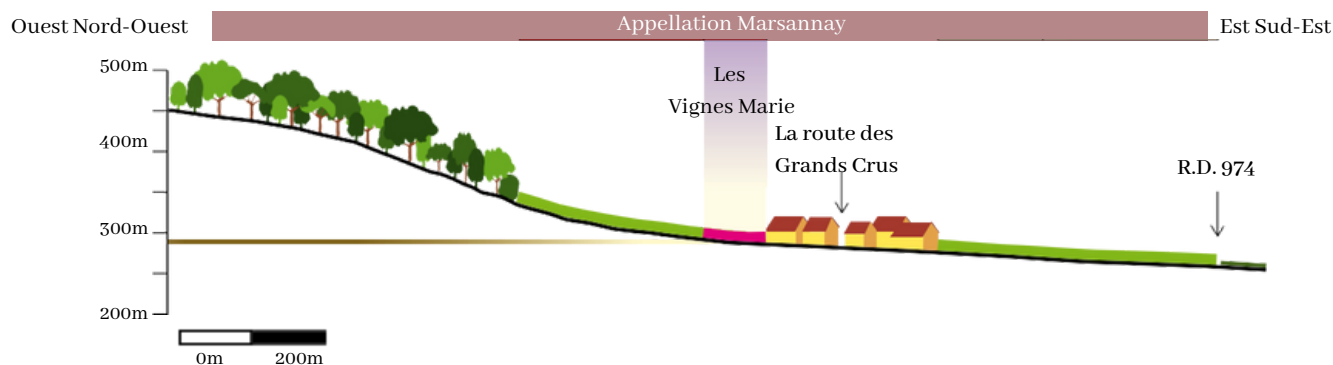
📍 Commune
Marsannay-la-Côte

📏 Superficie
2ha 67a 18 ca



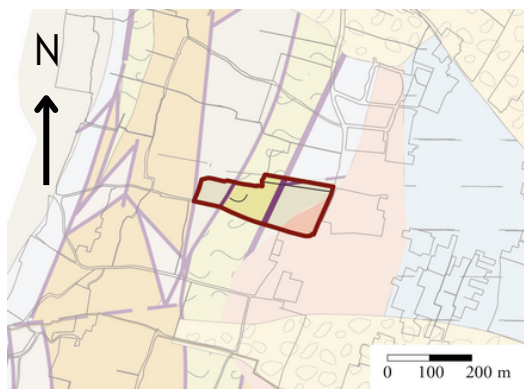
0 100 200 m

Le paysage



Situé au coeur du coteau viticole, juste à l'ouest du village de Marsannay-la-Côte, Les Vignes Marie s'étendent de 282 à 297 mètres d'altitude (925 à 974 pieds), avec une moyenne à 290 mètres (951 pieds). La pente est faible, de 2 à 4%, avec une valeur moyenne de 1,5% pour le lieu-dit. Le climat est exposé au Sud, Sud-Est.

Le sol et le sous-sol



Le sous-sol des Vignes Marie est constitué par les **Marnes à *Ostrea acuminata*** dans sa partie centrale. De part et autre, à la faveur de failles, le **Calcaire de Comblanchien** est présent à l'Ouest et à l'Est. Des argiles rouges masquent le substrat d'âge Jurassique au Sud-Est. La position du lieu-dit sur le versant explique les sols calcaires et limono-argileux.

L'histoire

La simple juxtaposition des noms Vigne et Marie sans article et sans préposition témoigne de l'ancienneté du nom du lieu-dit, antérieur à l'an Mil.

La culture de la vigne sur l'appellation Marsannay est donc attestée depuis plus de mille ans par la présence du nom «vigne» dans le lieu-dit. «Marie» peut faire référence soit à une protection par la vierge Marie, soit à la propriétaire.

Les vins

Vin blanc



Dans ce lieu-dit, le Chardonnay trouve bien ses marques pour un vin blanc au caractère bien trempé. La couleur jaune paille laisse poindre des reflets soutenus tirant vers le jaune or. C'est un vin bien brillant, de parfaite limpidité. Les arômes fruités se mêlent avec une bouche beurrée, évoquant la crème fraîche au temps de sa jeunesse. L'entrée en bouche est franche et ample, laissant se déployer un volume imposant et très équilibré. La vivacité est parfaitement en place et donne beaucoup de relief à ce vin à la finale longue et salivante.

On le servira avec le saint-pierre ou la sole, les viandes blanches rôties et le veau.

Température de service : 12 °C

Vin rouge



Le vin dispose d'une belle consistance, qui se développe sur une longue texture bien tramée, pour une sensation aérienne de belle facture. Longueur et persistance aromatique pour une finale fraîche et élégante, grâce à sa belle vivacité qui fait bien vibrer la viscosité, synonyme de grande sapidité.

Ce beau vin charnu appelle en particulier toutes les grandes viandes.

Température de service : 15 à 17 °C

