



L'AOC MARANGES

Vignoble montant de la Côte de Beaune



L'AOC MARANGES, *en bref*

200 ha

*dont 85 classés en
Premiers Crus*

**1 APPELLATION,
3 VILLAGES DE
PRODUCTION :**

*Cheilly-lès-Maranges,
Dezize-lès-Maranges,
Sampigny-lès-Maranges*

2 HAMEAUX

Borgy et Mercey

**100
VIGNERONS**

**7 PREMIERS
CRUS**

*Clos de la Boutière,
Clos de la Fussièrè,
La Fussièrè, Le Clos des
Loyères, Le Clos des Rois,
Le Croix Moines, Les Clos
Roussots*

2 CÉPAGES

Pinot Noir et Chardonnay

2 COULEURS

rouges (90%) et blancs (10%)

SIGNES PARTICULIERS :

- Appellation la plus méridionale de la Côte de Beaune
- Géomorphologie singulière : sa faille géologique Nord-Sud
- Climat plus frais / Rivières et cours d'eau souterrains
- Paysages de polyculture
- Viticulture durable
- Vins accessibles au bon rapport prix/plaisir au sein de l'offre bourguignonne
- Sens de l'accueil au domaine préservé

À PROPOS

Positionnée à l'extrémité Sud de la Côte de Beaune, l'appellation Maranges regroupe 3 communes de production au sein de son AOC Village, Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges et Sampigny-lès-Maranges.

Ses terroirs, principalement situés en coteaux, **ne suivent pourtant pas l'alignement typique de la Côte**. Ils ont en commun leur origine et une nature géologique argilo-calcaire identique. Cependant, le vignoble est marqué par un trait structural majeur, **une faille importante**, induisant un fort décalage. La rivière de la Dheune emprunte cette fracture très ancienne et apporte une fraîcheur rare. Cette singularité a donné naissance à la diversité du sous-sol des Maranges, le rendant unique parmi l'ensemble du vignoble de Bourgogne.

Le vignoble des Maranges recouvre près de 200 hectares de vignes dont près de 180 d'entre eux sont exclusivement plantés en Pinot Noir. Cette **prédominance de terroirs « à rouges » est historique**. Près de 20 hectares accueillent l'autre cépage identitaire de la région, le Chardonnay. Toutes couleurs confondues, près de 40% des terres cultivées sont ici reconnues en Premiers Crus, au nombre de 7. Ils représentent 80 hectares pour les rouges et 6 hectares pour les blancs.

Au-delà des 7 Premiers Crus, Les Maranges comptent aussi de nombreux lieux-dits, faisant état d'une culture ancienne de la vigne et d'un parcellaire morcelé, typique de la Bourgogne.



Le Saviez-vous ?

Une fraîcheur issue de cours d'eau souterrains

Le vignoble des Maranges possède un secret bien gardé. Ses sous-sols accueillent un vaste réseau souterrain de cours d'eau. La rivière locale, la Cozanne, se complète sous terre de multiples affluents souterrains qui apportent à la composition géologique une fraîcheur rare en Bourgogne. Les pieds de vigne trouvent ici l'eau nécessaire pour maintenir leurs réserves hydriques en période de fortes sécheresses. Des atouts qui font des Maranges un terroir d'avenir en Bourgogne.

Un modèle de viticulture durable en Bourgogne

Dans les Maranges, les vignes sont implantées entre 240 et 400 mètres d'altitude sur des collines et des versants variés. Les parcelles bordent bois et champs, bosquets et prairies. Cette biodiversité riche fournit un cadre préservé et des interactions bienvenues entre la faune et la flore au sein de l'écosystème local.

Un territoire en polyculture

Les villages des Maranges sont aussi le refuge de cultures maraîchères ou céréalières et de pâturages. La polyculture rencontrée sur le territoire fournit un bel exemple de mixité et de cohabitation réussie entre plusieurs activités de production agricole et artisanale, permettant à la vallée des Maranges de conserver des paysages naturels champêtres.

ENVIE D'EN SAVOIR + ?

Le dossier de presse est disponible sur demande auprès de Rouge Granit ainsi que des échantillons des différents producteurs de l'AOC Maranges.

Contacts

SYNDICAT DE DEFENSE DES AOC MARANGES ET MARANGES PREMIER CRU

Mairie de Sampigny-lès-Maranges
71150 Sampigny-lès-Maranges
www.vins-maranges.fr

Contact Presse

Rouge Granit | Laurent Courtial

Sarah Grissolange
sgrissolange@rouge-granit.fr
06 17 07 30 75

Manon Vergnier
mvergnier@rouge-granit.fr
07 77 14 73 68

20 rue Curie 69006 Lyon
Tél.04 37 65 08 53
www.rouge-granit.fr