

Maison Verget - Mâcon-Vergisson La Roche - 2017



Vous voulez vraiment savoir ce qu'intensité minérale signifie ? Alors ce Mâcon-Vergisson, qui surpasse son appellation de plusieurs têtes, est clairement pour vous !

Le vin est issu d'une seule parcelle, plantée sur la partie haute de la Roche de Vergisson, à près de 400 mètres d'altitude. Ce qui intéresse Jean-Marie, c'est bien sûr l'altitude, mais aussi l'exposition plein Nord des vignes et la nature du sol, très mince et surtout très calcaire. Toutes conditions pour proposer un vin intensément minéral, épicé, où la concentration du fruit va s'équilibrer avec une vraie tension et une sensation d'énergie et d'activité en bouche absolument admirable.

Comme toujours, l'élevage (exclusivement en fûts avec à peine 20% de bois neuf) s'avère magistral, soulignant une texture riche, crémeuse mais traçante, sans jamais perturber l'expression du fruit et du sol.

Au premier nez, les notes fumées de silex frotté et de craie s'accompagnent d'une touche épicée évoquant la noix de muscade et le poivre, puis vient le fruit, dans toute sa splendeur charnue et juteuse : poire Williams, pêche blanche, prune, complétées d'une dimension plus exotique évoquant le fruit de la passion. Des notes de zestes d'orange apportent cette touche de fraîcheur que l'on va retrouver en bouche.

Le volume impressionnant de l'attaque, évoquant la crème de fruits blancs, est parfaitement étiré par une tension acidulée, incisive et millimétrée, qui donne au vin allant et intensité. On adore cette dimension épicée et cette droiture qui remettent sans cesse le vin en mouvement sur le palais. La finale est déjà impressionnante de longueur et de dynamisme. Mais nul doute qu'avec une telle constitution, ce Mâcon-Vergisson La Roche est loin d'avoir fini de nous dévoiler tout ce qu'il a en son cœur...

Oubliez-en quelques bouteilles en cave, pendant 5 ans au moins : vous ne le regretterez pas, surtout si vous l'associez à une lotte au safran par exemple !

Maison Verget - Mâcon-Vergisson La Roche - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Intense : notes fumées de silex frotté et de craie. Noix de muscade, poivre. Poire Williams, pêche blanche, prune, une touche de fruit de la passion. Zeste d'orange.

Bouche : Attaque volumineuse et crémeuse, sur les fruits blancs. Milieu de bouche étirée par une tension acidulée, incisive. Finale épicée, très dynamique.

Accords mets-vins : Saumon fumé. Feuilleté aux pétoncles, lotte au safran, suprême de volailles à la crème. Comté ou beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée