

## Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2018



Avec Jean-Marie Guffens, humour décoiffant (et parfois un tantinet provocateur) et sens de la dérision ne sont jamais très loin. En témoigne la fantaisie avec laquelle il baptise certaines cuvées... On connaissait son « premier Croux » en référence à ce terroir éponyme de Pouilly-Fuissé qui s'est vu refuser son classement en premier cru. Vous découvrirez bientôt son « C de sec », premier blanc sec issu de son tout nouveau domaine de Barsac : une allusion décalée à une véritable « épidémie » qui a touché ces dernières années quelques-uns des plus grands noms du vignoble sauternais lorsqu'il s'est agi de baptiser leur blanc sec (Y d'Yquem, R de Rieussec et autre S de Suduiraut...).

Mais il y a aussi ce Saint-Véran Lieu (Inter)dit, un pur joyau de la maison, impressionnant de densité, qui ne dit pourtant pas son nom... Car si ce lieu est interdit, c'est tout simplement qu'il provient pour une bonne part d'une parcelle de très vieilles vignes située sur le lieu-dit Côte-Rôtie, à Davayé... La célèbre appellation éponyme du Nord du Rhône a peu apprécié cette « concurrence » (il nous semble difficile de confondre syrah rhodanienne et chardonnay bourguignon mais passons) et obtenu fin 2016 de l'INAO l'interdiction, pour la poignée de vigneron concernés, d'utiliser cette très ancienne référence cadastrale. Il en fallait plus pour arrêter Jean-Marie : le lieu-dit Côte-Rôtie deviendra donc un « Lieu (inter)dit »...

Pourtant, comme souvent en Bourgogne, le nom du climat révèle une réalité bien concrète : les vignes occupent une côte très pentue, qui, avec son orientation plein Sud, bénéficiant d'un ensoleillement maximal, et son sol très caillouteux, favorise une haute concentration du raisin... Julien et Jean-Marie choisissent d'assembler les raisins de cette vigne, aux rendements très faibles, avec ceux d'un autre grand terroir de Davayé, les « Terres Noires », qui vont apporter au vin un supplément de gras et de densité. Pour cette cuvée de très haut vol, seuls les premiers jus sont sélectionnés, garantissant pureté aromatique et fraîcheur en bouche: la fermentation s'est tranquillement opérée jusque fin novembre. L'élevage en fûts s'est poursuivi ensuite pendant un peu plus de 8 mois.

Densité et tension minérale se conjuguent à merveille. Comment résister à ce bouquet gorgé de fruits frais, juteux et bien mûrs entre pêche, poire et pomme, enrobés de touches gourmandes de beurre frais, de pâte d'amande, de gaufre et de miel fin. Si la sensualité est évidente, le vin sait aussi se montrer raffiné et tonique, dévoilant des notes mentholés et même camphrées, ainsi que de nombreux agrumes acidulés (citron, mandarine). Le sol apporte une dimension saline et finement pimentée en bouche, qui stimule les papilles et met l'imposante matière en mouvement. La persistance en bouche est absolument phénoménale, rivalisant avec celle que l'on a plus l'habitude de trouver dans les Grands

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

crus de la Côte d'Or ! Ce « Lieu Interdit » est encore une fois magistralement interprété par Julien Desplans et Jean-Marie Guffens : bravo !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Sensuel et tonique : pêche, poire et pomme, beurre frais, pâte d'amande, gaufre et miel fin. Notes mentholées et même camphrées. Une touche acidulée de citron et de mandarine.

Bouche : Le sol apporte une dimension saline et finement pimentée en bouche, qui stimule les papilles et met l'imposante matière en mouvement. Persistance phénoménale, fruitée et saline.

Accords mets-vins : Filet de bar au beurre blanc, risotto aux noix de Saint-Jacques, blanquette de volaille, escalope de veau à la normande. Fromage de vache bourguignon. Chèvre affiné.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée