Maison Verget - Viré-Clessé - 2019

Situées sur la commune de Viré, les vignes occupent une position plutôt dans la partie haute des coteau, à 200 mètres d'altitude et au-delà, bénéficiant d'une exposition au levant. Malgré ces conditions, ce terroir est finalement assez chaud et précoce : regardant la Saône, il bénéficie en effet d'un courant de vents du Sud. En outre, si le sol est assez riche en argiles, donnant au vin une belle densité de structure, il est aussi parsemé de nombreux cailloux calcaires qui captent et emmagasinent la chaleur.

Sue ce millésime 2019 à l'été chaud et sec, les raisins récoltés en faibles quantités ont atteint des concentrations exceptionnelles. Parfaitement conscients de la richesse naturelle du vin, aussi bien en arômes qu'en extraits secs, Julien et Jean-Marie ont fait le choix d'un élevage sans bois, en petites cuves inox horizontales, en forme de fûts. Un contenant plus neutre qui permet de préserver un maximum de fraîcheur et des qualités aromatiques « naturelles » du vin, tout en lui permettant de bien se nourrir de ses lies.

Dès le premier nez, passée une touche fumée évoquant le caillou frotté, on tombe sous le charme d'une sensualité fruitée qui caresse tous nos sens, sur des notes de coulis de fruits blancs, de pêche, de prune jaune, d'abricot et d'ananas, complétées de douces évocations de miel, de praliné et de nougat de Montélimar. Sans parler de cette nuance briochée qui enveloppe le tout. Ici, même les fleurs sont gourmandes : on pense à la fleur d'oranger, à la violette ou au jasmin… Un Jardin des Délices fait vin…

En bouche, les fruits se tournent davantage dans le registre des agrumes, plus toniques, qui épousent à merveille la minéralité des sols et ses fins amers. On pense à l'orange sanguine, au zeste de clémentine, complétés d'une touche de fruit de la passion. Il y a ici de l'ampleur, de la puissance et de l'énergie, ainsi qu'une persistance déjà impressionnante. La finale, aux accents épicés (cardamome) et même un peu pimentés discute pendant de longues secondes avec nos papilles. Charmeur, vous avez dit charmeur?...

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Viré-Clessé - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Gourmand et charmeur : coulis de fruits blancs, pêche, prune jaune, abricot et ananas, de douces évocations de miel, de brioche, de praliné et de nougat de Montélimar. Des fleurs sensuelles : jasmin, violette, fleur d'oranger

Bouche : Volume impressionnant, les fruits se tournent vers les agrumes, plus toniques, qui épousent à merveille la minéralité des sols et ses fins amers. Entre orange sanguine, zeste de clémentine et fruit de la passion. Longue finale épicée

Accords mets-vins : Une marinière de coquillages safranée ou une cassolette de Saint-Jacques à la crème. Ou encore, une fondue chinoise aux poissons et fruits de mer.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonné