

## Maison Verget - Saint-Véran Vigne de Saint-Claude - 2020



Gros coup de cœur pour ce Saint-Véran complexe, à la fois voluptueux et électrisant. D'un côté, la sensualité florale, le fruité généreux autour des fruits à noyau bien mûr, de la mangue ou du fruit de la passion, la douceur d'une huile de noisette ou d'amande, de l'autre une formidable percussion calcaire qui excite les papilles et pénètre nos sens. C'est une des pépites de ce magnifique millésime 2020.

Sur ce millésime solaire, Jean-Marie et Julien ont démarré les vendanges avec cette parcelle très précoce, dès le 17 août. Sur cette parcelle argilo-calcaire, située sur la commune de Prissé mais limitrophe des vignes de Vergisson classées en Pouilly-Fuissé, les sols sont caillouteux, drainants et assez profonds : les vieilles vignes, âgées entre 50 et 60 ans, ont su y trouver les ressources hydriques dont elles avaient besoin, sans avoir à ralentir les maturités.

Les raisins ont préservé d'excellentes acidités tartriques et cette finesse de texture et de saveur apportée par le calcaire. Bien sûr, la concentration du millésime et sa richesse en extraits secs ont garanti de la densité et une belle structure de bouche. Ne restait plus à Julien et Jean-Marie qu'à laisser parler le sens incomparable du pressurage fractionné et de la sélection des premiers jus, puis d'un élevage en fûts, d'une redoutable précision, pendant 8 mois environ.

Dès le premier nez, on est projeté dans un univers complexe et voluptueux, de miel fin, de beurre fondu, de baguette juste sortie du four, de prune jaune, d'huile d'amande ou de noisette, d'extrait de jasmin, de noix de muscade et de curcuma. Mais on perçoit également une composante rafraîchissante et aquatique, évoquant algues, fougères et nénuphar, qui se mêle à une note minérale aérienne, sur la poudre calcaire.

La bouche est une véritable explosion de fruits, mûrs, juteux, pleins de saveurs et d'énergie : on pense aux prunes, à la poire, à la pêche et à l'abricot, mais aussi au fruit de la passion, à la mangue et à l'orange sanguine. Plus on avance, plus la matière se resserre avant de voir la roche et le calcaire triompher sur la finale : salinité, empyreumatisme subtil et salivation maximale sont au programme !

Complet et résolument gastronomique, ce Saint-Véran Vigne de Saint-Claude appelle une darne de saumon et sa sauce hollandaise, une sole meunière ou des huîtres chaudes gratinées...

## Maison Verget - Saint-Véran Vigne de Saint-Claude - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Complexe et voluptueux : miel fin, beurre fondu, baguette juste sortie du four, prune jaune, huile d'amande ou de noisette, jasmin, noix de muscade, curcuma, algues, fougères et nénuphar, poudre calcaire

Bouche : Une explosion de fruits, mûrs, juteux, pleins de saveurs et d'énergie : on pense aux prunes, à la poire, à la pêche et à l'abricot, mais aussi au fruit de la passion, à la mangue et à l'orange sanguine. Finale resserrée, saline et empyreumatique

Accords mets-vins : Une darne de saumon et sa sauce hollandaise, une sole meunière ou des huîtres chaudes gratinées. Crabe farci, risotto aux fruits de mer.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée