

## Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2020



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.

Mais il y a aussi ce Saint-Véran Lieu (Inter)dit, un pur joyau de la maison, impressionnant d'intensité et de complexité, 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 vignerons concernés, d'utiliser cette 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 un des plus beaux coteaux de la vallée, qui partage la même veine calcaire que le 1er Cru Sur la Roche de Pouilly-Fuissé. L'orientation plein Sud, bénéficiant d'un ensoleillement maximal, et le sol très caillouteux favorisent une haute concentration du raisin. Cette « Côte Rôtie » portait décidément bien son nom... En 2020, si les raisins de ce fameux terroir dominant, ils sont assemblés avec une petite proportion de raisins des lieux-dits Terre Noire et Les Châtaigniers, des secteurs aux sols très calcaires qui renforcent l'identité pierreuse du vin.

Densité et tension minérale se conjuguent à merveille. On ne résiste pas au charme gourmand du premier nez mêlant les fruits blancs pochés, la praline, le beurre manié, la pêche blanche finement caramélisée, le lait d'amande et les pignons. Une touche fumée évoque la pierre à fusil tandis que des notes de citron confit et de mandarine apportent au fil de l'aération une dimension nettement plus tonique.

La bouche, ample et sensuelle, regorge elle aussi de fruits secs, autour de l'amande et des pignons de pin, couplés à des saveurs de poire, de purée de pommes, d'abricot et d'ananas confits. Autant de fruits associés à une évocation plus lactique et tout aussi succulente de crème au caramel. Plus on avance vers la finale, plus l'expression du sol s'affirme, d'abord dans un registre rafraichissant évoquant la réglisse, puis dans une dimension plus empyreumatique et pierreuse. Quelle précision !

Ce « Lieu Interdit » est encore une fois magistralement "révélé" par Julien

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Desplans et Jean-Marie Guffens : bravo ! Idéal sur des pâtes fraîches ou un risotto aux noix de Pétoncle, des suprêmes de volaille sauce « Poulette » ou un lapin au vin blanc.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Dense et gourmand : fruits blancs pochés, praline, beurre manié, pêche blanche finement caramélisée, lait d'amande et pignons. Une touche fumée évoque la pierre à fusil, des notes de citron confit et de mandarine.

Bouche : Ample et sensuelle, elle regorge de fruits secs, autour de l'amande et des pignons de pin, couplés à des saveurs de poire, de purée de pommes, d'abricot et d'ananas confits. Finale imprégnée de sol entre réglisse et empyreumatisme pierreux

Accords mets-vins : Des pâtes fraîches ou un risotto aux noix de Pétoncle, des suprêmes de volaille sauce « Poulette » ou un lapin au vin blanc. Un Soumaintrain.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 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