

Domaine Thibert - Mâcon-Verzé - 2018



Surplombant le village de Verzé, les vignes, plantées entre 1986 et 2010, se situent essentiellement sur le secteur de La Croix-Jarrier. Ici, les sols bruns sont très calcaires et bien drainants. Plus ou moins profonds et riches en argiles, selon le secteur, ils contribuent à donner au vin son équilibre remarquable entre une certaine densité fruitée et une fraîcheur iodée caractéristique.

En outre, la présence d'un bois, tout proche des vignes, mais aussi la position très ouverte de ce vignoble bien ventilé, créent les conditions d'un véritable micro-climat. Plus qu'une simple parcelle, c'est un véritable écosystème que Christophe Thibert s'attache à préserver ici. Du terroir, rien que du terroir !

Après une vendange sélective et une fermentation sur levures indigènes, Christophe fait le choix d'un élevage long, de 18 mois en total, très majoritairement en cuves : il intègre à peine 10% de fûts, à la recherche de l'expression la plus pure du fruit et du sol.

Dès le premier nez, le vin séduit par sa fraîcheur bucolique et cette atmosphère iodée et aquatique dans laquelle il nous projette instantanément. On pense à des collines verdoyantes, aux fougères et aux mousses humides sur les arbres, à des arbustes en pleine renaissance printanière, à un plan d'eau entouré d'herbes hautes et peuplé de nénuphars en fleur. Viennent ensuite les évocations maritimes : des bords de mer, on retient les algues battues par les marées, les petits crabes et les bigorneaux. Peu à peu, la dimension fruitée se déploie, franche dans son aromatique, autour de la pomme Canada, des poires Conférence ou Beurré-Hardy, de la prune verte. Autant de fruits qui se parent d'une gourmande nuance de miel de fleurs blanches et de quelques touches anisées.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre une dimension maritime, iodée et un fruit resplendissant : pommes compotées, abricots confiturés et prunes Reine-Claude sont maintenant rejointes par d'excitants agrumes, autour du pamplemousse, de la marmelade d'orange et du kumquat. Ample, croquant et juteux, ce Mâcon-Verzé à la finale épicée nous régale avec cette sorte d'assurance tranquille d'un vin sûr de ses origines et fier de son terroir !

Redoutablement efficace, il vous réglera tout autant sur une andouillette de Troyes que sur une pôchouse de Verdun-sur-le-Doubs ou un merlan Colbert.

Domaine Thibert - Mâcon-Verzé - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais, printanier : boutons de fleurs blanches, fougère et mousse humide, herbes hautes et nénuphar, crabes, bigorneaux, algues, pomme Canada, poires Conférence ou Beurré-Hardy, prune verte, miel fin, cerfeuil

Bouche : Bel équilibre entre une dimension iodée et un fruit resplendissant : pommes compotées, abricots confiturés et prunes Reine-Claude sont rejoints par d'excitants agrumes, autour du pamplemousse, de la marmelade d'orange et du kumquat. Belle finale épicée

Accords mets-vins : Une andouillette de Troyes, une pôchouse de Verdun-sur-le-Doubs ou un merlan Colbert.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Verzé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques