

Maison Verget - Mâcon-Bussières Vignes de Montbrison - 2021



Cette cuvée issue d'une vieille vigne d'une bonne cinquantaine d'années est devenue, au fil des années, un incontournable de la Maison Verget. Nous nous situons ici en limite de l'appellation Pouilly-Fuissé (côté Vergisson). Les vieilles vignes de plein coteau s'appuient sur un substrat argilo-calcaire très caillouteux et bénéficient d'une parfaite exposition au levant : ce terroir plutôt tardif permet d'idéales maturations lentes et régulières. En 2021, cette parcelle fut vendangée le 30 septembre.

Fidèle à leur recherche de pureté et de fraîcheur dans l'expression du fruit et du sol, Jean-Marie et Julien ne vinifient que les premiers jus. Fermentation et élevage se déroulent en fûts, avec à peine 15% de bois neuf.

Le résultat est en parfaite cohérence avec ce que l'on pouvait attendre de ce terroir en 2021 : il mêle la fraîcheur et l'énergie d'une année tardive avec la concentration et la densité d'un millésime aux rendements extrêmement faibles.

Le nez, d'abord discret, s'ouvre sur des notes aquatiques et rafraîchissantes évoquant un plan d'eau, des herbes grasses bordant la rivière, les nénuphars en fleur et les algues ondoyant dans une eau cristalline, sous l'effet du courant. Plus dense au fil de l'aération, l'atmosphère évoque maintenant les frondaisons denses et humides à l'orée d'un bois. Des notes de poire Passe-Crassane et de pomme Boskoop bien mûres précèdent la pêche et l'ananas, complétés d'une touche anisée évoquant cerfeuil et aneth.

On retrouve en bouche cette concentration, cette belle densité texturée qui est un des marqueurs de ce millésime aux faibles rendements. Le volume de fruits, autour de la purée de pommes et de la prune, s'équilibre avec une touche acidulée de citron vert, de pamplemousse et de kiwi. Quelques notes épicées de poivres blancs et verts et de céleri renforcent la sapidité de la finale. Gourmand et bien imprégné par le sol qui donne à la finale ses accents presque pimentés, ce Mâcon-Bussières vous régalerà après 3 ou 4 ans de cave pour accompagner pochouse, moules marinières ou quenelles de brochet !

Une seule ombre au tableau cette année : les quantités sont très limitées.

Maison Verget - Mâcon-Bussières Vignes de Montbrison - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Frais mais dense : des notes aquatiques de plan d'eau, d'herbes grasses bordant la rivière, de nénuphars en fleur et d'algues, poire Passe-Crassane et pomme Boskoop bien mûres, pêche et ananas, une note anisée de cerfeuil et d'aneth

Bouche : Concentrée, dense, le volume de fruits, autour de la purée de pommes et de la prune, s'équilibre avec une touche acidulée évoquant le citron vert, le pamplemousse et le kiwi. Finale sapide aux accents poivrés et anisés

Accords mets-vins : Pochouse, moules marinières ou quenelles de brochet.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Bussières

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée