

Maison Verget - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2021



Imprégné par le sol calcaire qui donne à la finale cette accroche crayeuse typique, ce Mâcon-Vergisson surclasse son appellation de plusieurs têtes.

Le vin est issu d'une seule parcelle, plantée sur la partie haute de la Roche de Vergisson, à plus de 400 mètres d'altitude, sur l'un des terroirs les plus frais du secteur. Ce qui intéresse Julien et Jean-Marie ici, c'est l'altitude, mais aussi l'exposition Nord-Est des vignes et la nature du sol, mince et très calcaire.

En 2021, l'extrême faiblesse des rendements a donné un jus particulièrement concentré et dense, qui s'équilibre à merveille avec la fraîcheur tonique du terroir et de ce millésime tardif.

Comme toujours, l'élevage d'une dizaine de mois sur lies, exclusivement en fûts avec environ 25% de bois neuf, s'avère magistral de maîtrise : il souligne une texture à la fois crémeuse mais fuselée et énergique, sans jamais perturber l'expression du fruit et du sol.

Le nez se montre d'ores et déjà très expressif. C'est une invitation à croquer dans une pomme au four caramélisée, légèrement citronnée. Quelques zestes d'orange tourbillonnent, rejoint par d'impeccables notes épicées - on pense aux baies de genièvre, à la noix de muscade ou au poivre - et florales, avec des touches de violette et de gomme de pin. Le sol joue maintenant des coudes pour hisser le vin encore plus haut, avec ses évocations de craie et de pierre frottée.

La bouche est d'une amplitude étonnante pour un « simple » Mâcon-Vergisson, signe d'un jus concentré et riche en extraits secs. Imprégnée par la présence de fruits mûrs autour de la poire, de la pêche jaune et de l'abricot, la texture souple offre d'irrésistibles contours crémeux. Quelques agrumes, parmi lesquels une mandarine gorgée de sucre, viennent stimuler nos papilles. Une matière profonde, une texture enveloppante qui fait la part belle aux expressions du terroir, avec en finale de jolis apports calcaires, salins et iodés : tout y est !

Sa riche palette aromatique et son gras lui permettront d'épouser un tajine de lapin aux pois gourmands, un tajine de cabillaud ou de lotte à la marocaine, mais aussi des filets de dorade ou de barbu à la clémentine. Voici l'exhausteur imparable de plats finement épicés.

Maison Verget - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Expressif et sensuel : pomme au four caramélisée, crème de fruits blancs, zestes de citron et d'orange, baie de genièvre, poivre blanc, noix de muscade, suc de violette, gomme de pin, craie et pierre frottée

Bouche : Ample, belle concentration texturée, des contours crémeux et un coeur de fruits mûrs fruits mûrs autour de la poire, de la pêche jaune et de l'abricot, relevés d'une touche de mandarine.
Finale profonde, saline et iodée

Accords mets-vins : Un tajine de lapin aux pois gourmands, un tajine de poisson (cabillaud) à la marocaine, mais aussi des filets de dorade ou de barbue à la clémentine.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée