

Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2017 - blanc



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. Vous découvrirez bientôt son « C de sec », premier blanc sec issu de son tout nouveau domaine de Barsac : une allusion décalée à une véritable « épidémie » qui a touché ces dernières années quelques-uns des plus grands noms du vignoble sauternais lorsqu'il s'est agi de baptiser leur blanc sec (Y d'Yquem, R de Rieussec et autre S de Suduiraut...)...

Mais il y a aussi ce Saint-Véran Lieu (Inter)dit, un pur joyau de la maison, impressionnant de densité, qui ne dit pourtant pas son nom... Car si ce lieu est interdit, c'est tout simplement qu'il provient 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 très 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 ici une côte très pentue, qui, avec son orientation plein Sud, bénéficiant d'un ensoleillement maximal, et son sol très caillouteux, favorise une haute maturité du raisin... Julien Desplans et Jean-Marie ont fait le choix de vendanger assez tôt la parcelle, dès la fin du mois d'août : un choix fort judicieux tant le vin conjugue aujourd'hui à merveille volume et fraîcheur.

L'empreinte de cette "Côte-Rotie", on la ressent de bout en bout en dégustant ce Saint-Véran de très haute volée, dans lequel seul le premier jus a été vinifié, garantissant pureté et fraîcheur. La sensualité et la puissance du fruit mûr s'imbriquent à merveille avec l'expression du sol qui apporte ici de la tension et une fine amertume dynamisante. Crème de fruits blancs, citron confit, noisette, praliné et notes de pain toasté s'accompagnent d'une élégante touche florale évoquant le chèvrefeuille, d'une évocation stimulante de poivre blanc et de notes de pamplemousse qui rafraîchissent l'ensemble.

L'ampleur en bouche est considérable, la richesse en extrait secs renforce

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

le caractère enrobant de la texture, mais ici, la richesse et la concentration vont de pair avec une sensation omniprésente de dynamisme : le vin vibre littéralement sur les papilles, il les excite par son arête acidulée et très minérale. A la fois crémeux et scintillant, riche et tendu, ce Saint-Véran Lieu (inter)dit nous enchante de bout en bout. Mémorable.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Concentré : crème de fruits blancs, citron confit, noisette, praliné et notes de pain toasté. Poivre blanc et clou de girofle. Pamplemousse.

Bouche : Ample, riche et concentrée. Mais toujours très dynamique : belle sensation de pureté, grosse allonge mêlant les épices et une sensation acidulée très active.

Accords mets-vins : Filet de bar au beurre blanc, risotto aux noix de Saint-Jacques, escalope de veau à la normande. Fromage de vache bourguignon. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2019 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée