

Maison Verget - Saint-Véran Vigne de Saint-Claude - 2018 - blanc



Enorme coup de cœur pour ce Saint-Véran d'une élégance souveraine, entre fleurs raffinées, fruit croquant et minéralité épicée : une des pépites de l'année !

Sur ce millésime solaire, Jean-Marie et Julien ont fait le choix de ne retenir que les premiers jus des raisins des plus vieilles vignes qui ont le plus souvent dépassé le demi-siècle. Sur cette parcelle argilo-calcaire, située sur la commune de Prissé mais limitrophe des vignes de Vergisson classées en Pouilly-Fuissé, les sols sont très caillouteux.

Les vieilles vignes implantées très en profondeur dans les sous-sols ont bien résisté aux chaleurs et à la sécheresse de l'été, imprégnant les raisins d'une bonne acidité et de cette finesse apportée par le calcaire. Ne restait plus à Julien et Jean-Marie qu'à laisser parler le sens incomparable du pressurage et de la sélection des jus, puis d'un élevage en fûts, d'une redoutable précision, pendant 6 mois environ, après la fin des fermentations.

Dès le premier nez, c'est une belle farandole d'arômes qui jaillit au-dessus du verre entre éclats de noisette, brioche toastée, poivres gris et blanc, chèvrefeuille, mimosa, zestes d'agrumes, poire, pêche blanche et Reine-Claude. Équilibré, complet et gourmand, le bouquet annonce une bouche à la fois charnue mais très droite et limpide.

On croque dans le fruit dont la pulpe fraîche envahit les papilles. Puis le vin s'étire vers une longue finale, portée par de très beaux amers évoquant la peau d'agrumes et une trame délicatement pimentée qui souligne la belle énergie du vin et nous met en appétit. Tout simplement délicieux !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Saint-Véran Vigne de Saint-Claude - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Expressif et enjoué : noisette, brioche toastée, poivres gris et blanc, chèvrefeuille, mimosa, zestes d'agrumes, poire, pêche blanche et Reine-Claude...

Bouche : Charmeuse et très cohérente avec le bouquet. On croque dans la pulpe du fruit frais. Droite, limpide. Longue finale, tonique, portée par une dimension délicatement pimentée.

Accords mets-vins : Crabe farci, sole aux cèpes, risotto aux fruits de mer. Dans quelques années, on pourra se laisser tenter par des plats plus épicés, comme un tajine de poissons.



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 : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée