

Maison Verget - Viré-Clessé - 2018 - blanc



Un Viré-Clessé à la concentration phénoménale, porté de bout en bout par une percussion minérale vibratoire : un modèle du genre !

Situées sur la commune de Viré, les vignes occupent une position de haut de coteau, à 200 mètres d'altitude et au-delà, bénéficiant d'une exposition au levant. Malgré ces conditions, ce terroir est finalement assez chaud et précoce : regardant la Saône, il bénéficie en effet d'un courant de vents du Sud. En outre, si le sol est à dominante argileuse, il est peu profond et parsemé de nombreux cailloux qui captent et emmagasinent la chaleur.

Ces conditions ont permis cette année au raisin d'atteindre un parfait équilibre entre maturité, richesse aromatique et acidité. Julien et Jean-Marie font ici le choix d'un élevage sans bois neuf, la concentration naturelle du jus possédant déjà le relief et l'intensité aromatique qu'ils recherchent.

Dès le premier nez, la belle maturité du fruit s'exprime sur des notes suaves et gourmandes de poire, de gelée de fruits blancs, de pêche, de banane écrasée et de mangue fraîche accompagnées d'une nuance de cire d'abeille. L'expression du sol n'est jamais loin, libérant des notes fumées et poudrées de silex frotté, de craie et de pierre à fusil. Ce Viré-Clessé sait aussi se montrer délicat, porteur d'une touche florale raffinée, sur le tilleul et la fleur d'oranger.

L'entame de bouche affiche un volume impressionnant, mais là encore, la matière est parfaitement gainée, autour d'un noyau crayeux et poivré qui ne cesse de stimuler les papilles. Profond, tendu et pénétrant, ce superbe Viré-Clessé n'en finit pas de nous faire saliver : il nourrit autant le corps que l'esprit avec un vrai panache. Charmeur, vous avez dit charmeur ?...

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Viré-Clessé - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Poétique et charmeur : tilleul, fleur d'oranger, poire, gelée de fruits blancs, pêche, banane écrasée, mangue fraîche. Cire d'abeille. Notes fumées de silex frotté, de craie et de pierre à fusil.

Bouche : Volume impressionnant, la matière est parfaitement gainée, autour d'un noyau crayeux et poivré qui ne cesse de stimuler les papilles. Profond, tendu et pénétrant, finale nette et tranchante.

Accords mets-vins : Une marinière de coquillages safranée ou une cassolette de Saint-Jacques à la crème. Ou encore, une fondue chinoise aux poissons et fruits de mer.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonné