

Maison Verget - Mâcon-Vergisson La Roche - 2019 - blanc



Incroyablement complet et gourmand cette année, mais aussi parfaitement 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 surtout très calcaire. Cette vigne, vendangée encore une fois cette année en dernier, fin septembre, offre toutes les conditions pour proposer un vin aux accents crayeux et épicés, où la concentration exceptionnelle du fruit, sur ce millésime solaire aux faibles rendements, s'équilibre parfaitement avec une trame minérale, tendue et traçante, qui nous porte loin.

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 est complet et expressif, mêlant harmonieusement l'amande douce, les noisettes, des notes de crèmes de fruits blancs et de pomme délicatement caramélisée, de noyau de pêche, de crème catalane parfumée aux zestes d'orange, de financier et de citron vert. Le sol apporte des nuances toniques et épicées, entre bergamote, poivre, baie de genièvre et camphre. Les évocations de craie et de pierre à fusil ne sont jamais loin non plus... C'est un délice !

Le plaisir se confirme en bouche : le vin offre une entame ample et crémeuse. On aime sa matière veloutée, gorgée de saveurs de poire, de fruits à noyau (entre pêche et abricot) mais aussi d'agrumes (orange et mandarine en tête). Mais on aime aussi la sensation d'énergie que le vin libère, sur une trame resserrée, résolument calcaire, fumée et saline.

A la fois sensuel et stimulant, cet excellent Mâcon-Vergisson Sur la Roche vous réglera aujourd'hui comme dans 5 ans, pour accompagner un bar en croûte de sel, servi avec un beurre blanc, une lotte au safran, mais aussi un boudin blanc !

Maison Verget - Mâcon-Vergisson La Roche - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Expressif et sensuel : amande douce, noisette, crème de fruits blancs, pomme caramélisée, noyau de pêche, crème catalane aux zestes d'orange, financier, citron vert. Genièvre, bergamote, poivre. Pierre à fusil.

Bouche : Entame ample et crémeuse. On aime sa matière veloutée, gorgée de saveurs de poire, de fruits à noyau (entre pêche et abricot) et d'agrumes (orange et mandarine). Finale resserrée, calcaire et saline

Accords mets-vins : Saumon fumé. Feuilleté aux pétoncles, bar en croûte de sel, servi avec un beurre blanc, une lotte au safran, mais aussi un boudin blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée