

Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2019 - 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. Il y a aussi son « C de sec », nouveau blanc sec issu de son Château Closiot à 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 d'intensité et de complexité, qui ne dit pourtant pas son nom... Car si ce lieu est interdit, c'est tout simplement qu'il provient pour une bonne part 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 un des plus beaux coteaux de la vallée, qui partage la même veine calcaire que le 1^{er} Cru Sur la Roche de Pouilly-Fuissé. Avec son orientation plein Sud, bénéficiant d'un ensoleillement maximal, et son sol très caillouteux, favorise une haute concentration du raisin... cette « Côte Rôtie » portait bien son nom... Encore une fois cette année, seuls les premiers jus sont sélectionnés, garantissant pureté aromatique et fraîcheur en bouche: la fermentation s'est tranquillement opérée jusque fin novembre. L'élevage en fûts s'est poursuivi ensuite pendant un peu plus de 8 mois.

Densité et tension minérale se conjuguent à merveille. Comment résister à ce bouquet frais et bucolique, évoquant une décoction d'herbes fines, mais aussi les écorces d'arbres tout comme des prairies bien vertes et leurs petites fleurs de printemps. Viennent ensuite quelques épices, entre poivre et curcuma, puis le fruit, généreux, resplendissant, évoquant la poire pochée, le noyau de pêche, le kaki et la papaye.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche, ample et sensuelle, regorge elle aussi d'un fruit particulièrement savoureux évoquant coulis de poire et pomme compotée. Plus on avance vers la finale, plus l'expression du sol s'affirme, d'abord dans un registre rafraichissant évoquant la réglisse et le zan, puis dans une dimension résolument empyreumatique et pierreuse. Quelle précision ! Quelle percussion !

Ce « Lieu Interdit » est encore une fois magistralement "révélé" par Julien Desplans et Jean-Marie Guffens : bravo !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais, bucolique et gourmand : une décoction d'herbes fines, écorces d'arbres, l'herbe humide, les petites fleurs de printemps. Des épices, entre poivre et curcuma. Poire pochée, noyau de pêche, kaki et papaye.

Bouche : Ample et sensuelle, elle regorge d'un fruit savoureux évoquant coulis de poire et pomme compotée.

L'expression du sol s'affirme, d'abord dans un registre rafraichissant évoquant la réglisse et le zan, puis dans une dimension résolument empyreumatique.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée