

Maison Verget - Viré-Clessé - 2020 - blanc



Situées sur la commune de Viré, les vignes occupent une position plutôt dans la partie haute des coteaux, 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 assez riche en argiles, donnant au vin une belle densité de structure, il est aussi parsemé en surface de nombreux cailloux calcaires qui captent et emmagasinent la chaleur.

Sue ce millésime 2020 à l'été chaud et sec, les raisins restés assez petits ont atteint des concentrations exceptionnelles. Parfaitement conscients de la richesse naturelle du vin, aussi bien en arômes qu'en extraits secs, Julien et Jean-Marie ont fait le choix d'un élevage sans bois, en petites cuves inox horizontales, en forme de fûts. Un contenant neutre qui permet de préserver un maximum de fraîcheur et des qualités aromatiques « naturelles » du vin, tout en lui permettant de bien se nourrir de ses lies.

Dès le premier nez, on ressent avec intensité l'empreinte du terroir et de ce millésime de concentration et de structure. On se régale d'évocations gourmande de brioche beurrée, de confiture de mirabelles, de quatre-quarts parfumé à la fleur d'oranger, de crème battue délicatement vanillée mais aussi de poire Williams bien mûre, de pomme Canada, de clémentine et de tarte au citron. C'est un pur délice !

En bouche, on se laisse envahir avec délectation par une matière enveloppante, presque huileuse, gorgée de saveurs de coulis de fruits blancs et de fruits à noyau rôtis au beurre (abricot en tête). Les agrumes s'affirment ensuite, avec cette énergie acidulée qui excite les papilles : on pense au citron jaune et au citron vert, à la mandarine et à l'orange sanguine. On avance sereinement vers une finale aux accents épicés, toute aussi charmeuse, avec ses notes de fruits jaunes poivrés, de safran, de noix de muscade, relevés d'une pointe de piment d'Espelette. L'expression minérale des sols calcaires est parfaitement intégrée au fruit : le pas de deux entre volupté et tonicité est particulièrement réussi !

Ce Viré-Clessé au je-ne-sais-quoi murisaltien convoque les viandes blanches : rôti de veau aux chanterelles ou chapon de Bresse cuit en cocotte accompagné de tagliatelles fraîches ou d'un gratin Dauphinois. Succulent...

Maison Verget - Viré-Clessé - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Sensuel : brioche beurrée, confiture de mirabelles, quatre-quarts parfumé à la fleur d'oranger, crème battue délicatement vanillée, poire Williams bien mûre, de pomme Canada, clémentine et tarte au citron. Zeste de citron vert. Amande verte

Bouche : Matière enveloppante, presque huileuse, gorgée de saveurs de coulis de fruits blancs et de fruits à noyau rôtis au beurre (abricot en tête).

Les agrumes s'affirment sur une énergie acidulée qui excite les papilles. Finale épicée, entre poivre et safran

Accords mets-vins : Une marinière de coquillages safranée ou une cassolette de Saint-Jacques à la crème. Un rôti de veau aux chanterelles, ou chapon de Bresse cuit en cocotte accompagné de tagliatelles fraîches ou d'un gratin Dauphinois



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