

Maison Verget - Mâcon-Péronne Les Légères - 2021 - blanc



Jean-Marie Guffens et Julien Desplans font une incursion cette année sur le petit finage de Péronne, qui compte à peine une centaine d'hectares de vignes en production. Ils ont jeté leur dévolu sur une vieille vigne de haut de coteau, explosée plein Ouest, à une altitude relativement élevée de plus de 270 mètres. Le substrat argilo-calcaire offre des sols très caillouteux et filtrants.

Là encore, Jean-Marie et Julien ont parfaitement su aller chercher de belles maturités, sur ce millésime plutôt tardif. Après avoir vendangé cette parcelle le 23 septembre, ils ont vinifié uniquement les premiers jus, exclusivement en fûts, sans bois neuf.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'un Mâcon au profil mûr et sensuel, déployant de douces volutes d'amande douce, de massepain et de crème fouettée. Puis la dimension fruitée s'affirme, sur la pêche jaune, l'abricot mûr, la gelée de raisins blonds ou encore le melon. Des nuances élégantes de poivre gris suivies de quelques notes herbacées, entre cerfeuil et ortie fraîche, caressent les narines. En se penchant sur le verre vide, on retrouvera par la suite cette note anisée accompagnée d'une touche franche de citron confit.

Un nuage fringant de matière enveloppante, lactée et crémeuse, s'installe en bouche. Une pincée d'amers délicats et d'expressions plus végétales crée une belle brèche dans ces notes pâtisseries avenantes. La texture est large et suave, tout juste rehaussée d'une dimension poudrée et crayeuse. La finale est longue, plus effilée qu'attendue, nantie d'une pointe d'acidité joyeuse. Un bien bel ouvrage !

Ce délicieux Mâcon-Péronne Les Légères magnifiera une escalope de poulet à la crème ou encore des aumônières de noix de pétoncles. En fin de repas, son grain souple et sa matière délicatement crémeuse devraient en faire le parfait compagnon d'un Brie de Meaux.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon-Péronne Les Légères - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Expressif et sensuel : amande douce, massepain, crème fouettée, pomme Boskoop caramélisée, gelée de raisin, pêche, abricot, melon mûr, poivre gris, cerfeuil et ortie fraîche, une note anisée, citron confit

Bouche : Une matière enveloppante, lactée et crémeuse, relevée de quelques amers délicats. La texture est large en milieu de bouche, avec un grain poudré, crayeux. Finale plus effilée qu'attendue, sur une pointe d'agrumes acidulés

Accords mets-vins : Une escalope de poulet à la crème, un boudin blanc ou encore des aumônières de noix de Saint Jacques. Un Brie de Meaux



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Péronne

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée