

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos Lieu Secret - 2021 - blanc



Si Jean-Marie et Julien ont tenu à garder ce « lieu secret », c'est tout simplement qu'il se situe tout autour du cœur battant du Domaine Guffens-Heynen, à Pierreclos, dans le désormais fameux secteur de Chavigne qui a fait, dès les années 1980, la renommée exceptionnelle des vins de Jean-Marie.

Ce magnifique Mâcon-Pierreclos assemble en effet les raisins de 3 petites parcelles qui ceignent pratiquement les vignes du Domaine de Jean-Marie : une vieille vigne située sur le secteur du Puisat, qui fait face à Chavigne, une autre sur le Carruge, lieu-dit qui touche Chavigne, occupant la même position de mi-coteau et enfin En Craz, qui surplombe directement... Chavigne !

Autant de parcelles dont il a fallu surveiller de très près les maturités sur ce millésime 2021 un peu capricieux : les vendanges, millimétrées, ont été réalisées en plusieurs passages successifs afin de ne retenir que les grappes ayant atteint leur optimum en matière d'équilibres phénoliques et de maturité physiologique. Une maturité des goûts et des textures si essentielle pour Jean-Marie.

Les fermentations ont été lentes à s'opérer, s'étalant jusque fin février 2022. Elles ont donné de très belles lies que Julien a décidé de bâtonner régulièrement pour que le vin gagne encore en complexité. Elevé en futs, avec un petit quart de bois neuf, ce Mâcon-Pierreclos dévoile aujourd'hui ses secrets avec un équilibre superbe entre raffinement et volupté.

On démarre sur les petites fleurs blanches, la marguerite et la jonquille, et les herbes fines, fraîches et élégantes, autour du cerfeuil et de la marjolaine. Puis viennent les fruits aux parfums purs et délicats, autour de la poire Comice, la pêche de vigne, l'abricot et la clémentine, complétés d'une touche lactée évoquant un yogourt juste sorti du réfrigérateur...

La présence du fruit, sa densité mûre s'affirment en bouche : la matière souple et caressante en entame est gorgée de saveurs de coulis d'abricot, de poire pochée, de pomme finement caramélisée et de pêche flambée. Cet empyreumatisme, ce « feu » venu du sol, se renforce dans le cœur de bouche pour délivrer son intense message épicé. Nos papilles s'excitent alors sur des notes de poivre vert, de poivre Sichuan ou de piment d'Espelette. Sur ce millésime réputé frais, le socle calcaire réveille le feu qui est en nous ! On termine sur une délicieuse note de prune Reine-Claude poivrée, rafraîchie par une touche chlorophyllienne de sucrose ou

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'eau de concombre.

Précision, tension, dynamisme et longueur : la finale a tout pour vous séduire. Idéal sur des coquillages poêlés aux herbes fines ou des poissons grillés arrosés d'un filet de citron et accompagnés de quelques pommes vapeur. Plus terrien, optez pour un chèvre chaud sur un pain de campagne toasté... tout simplement ! Dans quelques années, on pourra aller sur des moules à la crème au curry ou un risotto aux fruits de mer, légèrement safrané. Un délice.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos Lieu Secret - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Raffiné et sensuel : petites fleurs blanches, marguerite, jonquille, herbes fines, fraîches et élégantes, autour du cerfeuil et de la marjolaine, poire Comice, pêche de vigne, abricot et clémentine, une touche lactée évoquant un yogourt frais

Bouche : Une matière souple et caressante en entame est gorgée de saveurs de coulis d'abricot, de poire pochée, de pomme finement caramélisée et de pêche flambée. Un cœur de bouche empyreumatique et poivré. Fraîcheur chlorophyllienne stimulante sur la finale

Accords mets-vins : des coquillages poêlés aux herbes fines ou des poissons grillés arrosés d'un filet de citron et accompagnés de quelques pommes vapeur. Un chèvre chaud sur un pain de campagne toasté. Moules à la crème au curry ou un risotto safrané aux fruits de mer



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée