

Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2021 - blanc



Ce Saint-Véran est un pur joyau de la maison Verget, impressionnant d'intensité et de complexité, un vin (Inter)dit que l'on aimerait presque être les seuls à connaître tant il nous ravit par sa complexité, son équilibre entre grâce aérienne et densité terrienne. Habituellement, cette cuvée doit son nom à une origine qu'une drôle de décision administrative a contraint de « cacher ».

Le vin provient en effet 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 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 1er Cru Sur la Roche de Pouilly-Fuissé. L'orientation plein Sud, bénéficiant d'un ensoleillement maximal, et le sol très caillouteux favorisent une haute concentration du raisin. Cette « Côte Rôtie » portait décidément bien son nom...

En 2021, compte tenu des très faibles quantités de raisins récoltés, Jean-Marie et Julien ont décidé d'assembler tous les raisins issus non seulement des vignes de Davayé, mais aussi de Prissé. On retrouve ainsi les vignes des secteurs très calcaires de Terre Noire et des Châtaigniers, mais aussi celles des Pommards et de la vigne de Saint-Claude (vinifiée parfois à part, quand les rendements le permettent). Un véritable patchwork de terroirs et de nuances qui donne à ce Saint-Véran son équilibre d'école et sa complexité. La plupart des parcelles, orientées plein Sud, ont été vendangées le 18 septembre, mais Julien et Jean-Marie ont décidé, pour l'une d'entre elles, d'aller chercher des maturités beaucoup plus avancées, afin de renforcer la densité de l'assemblage final. Mission parfaitement réussie !

Le vin s'ouvre sur une expression complexe du terroir et des sols, avec des notes fumées suggérant tour à tour le silex et la pierre à fusil, enrobées d'un boisé particulièrement subtil et délicat. Un deuxième rideau propose de nous arrêter pour quelques instants gourmands et suspendus, parmi des pâtisseries fines juste sorties du four. On devine le beurre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'Isigny, le lait d'amande, le biscuit breton au beurre salé mais également la fleur d'oranger, le zeste d'orange, la mandarine et la noisette grillée. Un nez qui fait tranquillement étalage de toute sa classe et profondeur.

Une attaque résolument saline réveille vos papilles. La poursuite de la promenade gustative s'effectue sur un registre plus suave avec la compote de poire, la pêche rôtie et la pomme cuite au four, légèrement caramélisée. Des notes biscuitées et beurrées enveloppent le milieu de bouche. Une tension finit par s'installer autour d'amers précieux évoquant l'écorce d'orange, le zeste de citron mais aussi de fines notes anisées, entre fenouil et badiane. On retrouve sur la finale une note empyreumatique et saline, tout droit venue du sol. C'est complexe et d'une précision d'horloger suisse.

Un beau Saint-Véran à servir avec une poêlée de noix de Saint-Jacques ou des couteaux à l'ail et au persil. Dans un esprit plus végétal, que diriez-vous d'un risotto aux courgettes, amandes et citron ? Pour nous, c'est un grand oui !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Dense et gourmand : silex et pierre à fusil, pâtisseries fines, le beurre d'Isigny, lait d'amande, biscuit breton au beurre salé, poire pochée, fleur d'oranger, zeste d'orange, mandarine et noisette grillée.

Bouche : Attaque saline stimulante, un registre plus suave avec la compote de poire, la pêche rôtie et la pomme cuite au four et légèrement caramélisée. Des notes biscuitées et beurrées. Belle tension sur des notes d'agrumes et d'anis. Finale empyreumatique

Accords mets-vins : Une poêlée de noix de pétoncle ou des couteaux à l'ail et au persil. Dans un esprit plus végétal, que diriez-vous d'un risotto aux courgettes, amandes et citron. Un Soumaintrain.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée