

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos - 2022 - blanc



Quelle entrée en matière dans la réussite du millésime 2022 ! Ce Mâcon-Pierreclos, au fruité mûr et jaillissant, parcouru tout du long par la fraîcheur subtile d'un voile crayeux, nous embarque dans une danse des sens réjouissante.

Nous nous situons sur le secteur des Cras, à Pierreclos : les vignes occupent un terroir très calcaire et crayeux (d'où son nom), juste au-dessus de Chavigne, cœur du réacteur du Domaine Guffens-Heynen. L'altitude relativement élevée, proche de 400 mètres, sur les contreforts de la montagne de Cras garantit une certaine fraîcheur, qui compense avec le caractère précoce de ce terroir plutôt pierreux et orienté majoritairement vers le Sud.

Un équilibre que l'on retrouve aujourd'hui dans un vin plein d'éclat et d'énergie. Ce Mâcon-Pierreclos est intégralement vinifié et élevé dans des cuves inox typiques de chez Verget, à la forme horizontale rappelant un grand fût, qui permet une plus grande surface de contact des jus avec les lies.

Le nez s'ouvre dans un registre particulièrement gourmand où se mêlent des notes lactées de beurre d'Isigny, de crème pâtissière et d'île flottante avec un fruit pur, autour de la poire, de la pêche blanche, d'une pomme Granny juteuse et acidulée et d'une touche d'ananas. L'imprégnation calcaire nous plonge dans une atmosphère à la fois lumineuse et fraîche, autour de la craie, des galets roulés par les vagues, du sable mouillé. Quelques notes finement anisées de cerfeuil ou d'estragon et les évocations de fleurs de printemps (on pense aux jonquilles) précèdent un fruit qui se montre plus suave à l'aération prolongée : nous nous sommes maintenant rapprochés d'un coulis de pêche et d'une confiture d'abricot, relevés d'une touche citronnée.

La bouche n'est pas en reste : c'est un véritable concentré de fruits blancs et de fruits à noyau, animé par l'énergie tonitruante des agrumes, autour du citron jaune, du pamplemousse et du kumquat. Un puissant courant épicé s'affirme et donne un vrai rebond au milieu de bouche, autour du poivre vert, du poivre blanc, de la baie de genièvre et d'une touche de gingembre. La salinité de la finale finit d'exciter les papilles et nous rappelle l'omniprésence de la roche sur ce terroir caillouteux d'altitude. Maturité et fraîcheur : le diptyque fonctionne à merveille.

Un vin de bonne humeur et de plaisir à partager autour de rillettes de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

saumon ou de volaille, de sashimis ou d'un plateau de fruits de mer. On pense aussi à une terrine de colin aux herbes fines, une salade de haricots verts et poisson fumé, une macédoine. En fin de repas, chèvres frais et Brillat-Savarin s'imposeront tout naturellement.

@ Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Gourmand : beurre d'Isigny, crème pâtissière, île flottante, poire, pêche blanche, pomme Granny, ananas, craie, galets roulés, sable mouillé, cerfeuil, coriandre, fleurs de printemps (jonquilles), coulis de pêche, confiture d'abricot.

Bouche : Maturité et fraîcheur : concentré de fruits blancs et de fruits à noyau, énergie tonitruante des agrumes (citron jaune, pamplemousse, kumquat), puissant courant épicé (poivre vert, poivre blanc, baie de genièvre, gingembre).
Finale sapide et saline.

Accords mets-vins : Rillettes de saumon ou de volaille, de sashimis ou d'un plateau de fruits de mer. Une terrine de colin aux herbes fines, une salade de haricots verts et poisson fumé, une macédoine. En fin de repas, chèvres frais et Brillat-Savarin.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques