

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos Lieu Secret - 2022 - 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 dans le prolongement direct de Chavigne, occupant la même position de mi-coteau et enfin En Craz, qui surplombe directement... Chavigne ! Autant de nuances autour de ce terroir plutôt précoce et très calcaire, que les conditions idéales du millésime 2022 ont parfaitement magnifiées.

Elevé en futs, avec un petit quart de bois neuf, ce Mâcon-Pierreclos complexe, poétique, commence aujourd'hui à dévoiler ses secrets avec un équilibre superbe entre raffinement et volupté.

S'il se montre encore un peu compact dans son expression, on démarre, après une bonne agitation du verre, sur un registre suave de fleurs épanouies et de miel, de violette et de fleur d'oranger, mâtinées de subtiles épices douces, entre vanille et curcuma. Les notes d'amande, de noisette et de beurre frais précèdent un fruit pur et tonique, empreint d'une fraîcheur exaltante : on pense à la pêche de vigne, à un yogourt brassé à la poire Comice et même à un sorbet à la pomme (Reinette de préférence). Une touche de poivre vient relever l'ensemble.

On retrouve en bouche cette sensation de fraîcheur et d'énergie particulièrement bienvenue sur ce millésime pourtant solaire. On croque dans une pomme verte juteuse, finement acidulée, on se régale d'excitantes saveurs de kiwi, de pamplemousse rose et de citron vert. Une touche de marmelade d'orange et de mandarine s'articule autour d'une vigoureuse trame épicée, à la fois empyreumatique et mentholée : on pense au poivre Sichuan, au piment oiseau et à la menthe poivrée. On aime le dynamisme et la vibration de la finale, qui dépose sur nos papilles une pointe de gingembre et quelques cristaux de sel de céleri, énergisants et sapides.

La persistance est impressionnante à ce niveau : après deux à trois ans de cave, ce Mâcon-Pierreclos Lieu Secret vous régalerait sur une fricassée de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cuisses de grenouille, un sandre au court-bouillon accompagné d'un gratin d'épinards et même une pôchouse. Côté fromage, misez sur des « classiques » bourguignons comme un Chaource ou un Soumaintrain. Succulent.

@ Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos Lieu Secret - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Suave et frais : fleurs épanouies, miel, violette, fleur d'oranger, épices douces (vanille, curcuma), amande, noisette, beurre frais, pêche de vigne, yogourt brassé à la poire Comice, sorbet à la pomme (Reinette de préférence), poivre.

Bouche : Fraîcheur et énergie : pomme verte, kiwi, pamplemousse rose, citron vert, marmelade (orange, mandarine). Trame intensément épicée, empyreumatique et mentholée. Finale vibrante et tonique sur le gingembre et le sel de céleri.

Accords mets-vins : Après 2-3 ans de cave, sur une fricassée de cuisses de grenouille, un sandre au court-bouillon accompagné d'un gratin d'épinards et même une pôchouse. En fin de repas, sur un Chaource ou un Soumaintrain.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques