

Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2022 - blanc



Avec Jean-Marie Guffens, humour décoiffant (et parfois un tantinet provocateur) et sens de la dérision ne sont jamais très loin. En témoigne la fantaisie avec laquelle il baptise certaines cuvées... On connaissait son « premier Croux » en référence à ce terroir éponyme de Pouilly-Fuissé qui s'est vu refuser son classement en premier cru.

Mais il y a aussi ce Saint-Véran Lieu (Inter)dit, un joyau de la maison Verget, puissant et profond, qui ne dit pourtant pas son nom... Car si ce lieu est interdit, c'est tout simplement qu'il provient 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... C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2022 sensuel, mûr et profond, issu des premiers jus de la Côte-Rôtie, complétés d'un peu des « Terres Noires ».

Densité, tension et empyreumatisme se conjuguent à merveille. Le nez s'ouvre sur une empreinte minérale à la fois maritime et ensoleillée : on pense au sable chaud, à la pierre chauffée par un soleil d'été, aux algues séchées et à des carapaces de crustacés que l'on vient de griller sur la braise. Cette empreinte empyreumatique du sol, omniprésente à l'ouverture, laisse ensuite poindre un fruit charmeur et bien mûr, autour d'une compote de pomme, de la poire Williams, de la pêche jaune et de la mirabelle. Des notes de noisette et de pain frais, juste sorti du four, soulignent la gourmandise du propos.

La bouche, ample et sensuelle, regorge, elle aussi, de fruits secs, autour de l'amande et des pignons de pin, couplés à des saveurs de fruits blancs compotés, de fruits à noyau bien mûrs (on pense maintenant à l'abricot) mais aussi d'une touche d'agrumes plus énergique, entre orange maltaise

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et orange sanguine. Plus on avance vers la finale, d'une rare profondeur, plus l'expression du sol s'affirme, d'abord dans un registre tonique évoquant poivre vert et bâton de réglisse, puis dans une dimension plus empyreumatique et pierreuse. On pense à Vulcain, Dieu des forges... Quelle intensité !

Ce « Lieu Interdit », au profil plutôt « Yang » cette année, est encore une fois magistralement interprété par Julien Desplans : bravo ! Après un minimum de 3 ans de cave, il vous régalerait avec une cassolette aux fruits de mer gratinée, un brochet farci à la champenoise, un risotto aux noix de Pétoncle mais aussi des suprêmes de volaille sauce « Poulette » ou un lapin au vin blanc.

@ Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Dense et gourmand : sable chaud, pierre chauffée, algues séchées, carapaces de crustacés en train griller sur la braise, compote de pommes, poire Williams, pêche jaune, mirabelle, noisette, pain frais.

Bouche : Ample et sensuelle : fruits secs (amande, pignons de pin), fruits blancs compotés, fruits à noyau bien mûrs, touche d'agrumes plus énergique (orange maltaise, orange sanguine). Finale d'une rare profondeur, empyreumatique et pierreuse.

Accords mets-vins : Après un minimum de 3 ans de cave, il vous régalerait une cassolette aux fruits de mer gratinée, un brochet farci à la champenoise, un risotto aux noix de Pétoncle mais aussi des suprêmes de volaille sauce « Poulette » ou un lapin au vin blanc.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques