

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos En Tremblay - 2023 - blanc



Cette cuvée parcellaire inaugurée avec le millésime 2022 est issue d'une très vieille vigne d'altitude, perchée sur le plateau qui domine le village de Pierreclos et ses coteaux. Nous nous situons ici autour de 400 mètres d'altitude. La vigne est solidement enracinée dans des sols assez profonds d'argiles fines mêlés à des schistes rouges. Ce n'est qu'en profondeur que l'on retrouve la roche-mère calcaire. Un substrat complexe qui apporte beaucoup de structure au vin.

Ici, les maturités sont un peu plus lentes, garantissant de très beaux équilibres acides des jus. Comme toujours, Julien a fait preuve d'une précision hors-pair dans le choix de la date de vendange, un peu plus tardive cette année, pour une maturité optimale du goût du raisin, et pas seulement de ses paramètres « techniques et phénoliques ». Sur ce terroir d'essence schisteuse, Julien et Jean-Marie vont chercher des maturités avancées, n'hésitant pas à intégrer un faible pourcentage de raisins botrytisés, pour donner un supplément de concentration. Après une sélection des premiers jus, gages d'un supplément de fraîcheur et de tension, le vin fut élevé exclusivement en fûts, intégrant moins de 20% de bois neuf, pendant une bonne année.

Le nez, d'abord légèrement mentholé, s'ouvre ensuite sur un bel équilibre entre une dimension florale, légère, aérienne, et une sensualité crémeuse plus dense, enveloppante. L'œillet blanc, la fleur de sureau et le chèvrefeuille se mêlent à une crème de fruits blancs, à des parfums d'amandine aux poires ou de tarte fine à la pomme, juste sortie du four. On sent poindre quelques éclats de noisettes et d'amandes grillées. On s'attarde maintenant sur de suaves parfums de poire Williams et de pêche, mûre et juteuse, et même de coulis d'abricot, dynamisés par une touche réjouissante de zeste de citron jaune. Une pointe d'eucalyptus vient encore relancer la sensation de fraîcheur qui traverse en permanence cet univers plutôt voluptueux.

La bouche enveloppante et épaisse donne de la profondeur à un jus qui joue finement, et comme souvent chez Verget, sur plusieurs tableaux. Si le milieu de bouche se montre bien mûr et pulpeux, gorgé de la chair savoureuse de fruits blancs et jaunes, il n'en délivre pas moins une partition complexe, marquée d'une empreinte minérale tendue et épicée. Les fruits exotiques et l'orange confite sont relevés d'une déclinaison de poivres subtils. Tantôt beurrée, tantôt accrocheuse et vibrante, la matière n'en finit pas de nous surprendre pour mieux nous séduire. On finit sur de succulents rappels de pêche et de citron confit.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Nous recommanderons sur ce Mâcon-Pierreclos sensuel et gourmand quelques viandes blanches. Une poule au riz et sa sauce crémeuse aux champignons ou encore des filets de poulet panés à la pistache et au citron confit habilleront magnifiquement ce vin ample et généreux. Si vous optez pour des produits de la mer, alors n'hésitez pas à accompagner votre poisson (bar ou saint-pierre) d'une sauce Hollandaise ou à cuisiner vos fruits de mer en risotto.

@ Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos En Tremblay - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert lumineux

Nez : frais, voluptueux : mentholé, œillet blanc, fleur de sureau, chèvrefeuille, crème de fruits blancs, amandine aux poires, tarte fine à la pomme, noisettes et d'amandes grillées, poire Williams, pêche, coulis d'abricot, zeste de citron jaune, eucalyptus.

Bouche : enveloppante, épaisse, milieu de bouche mûr, pulpeux (fruits blancs et jaunes), empreinte minérale tendue, épicée. Fruits exotiques et orange confite relevés de poivres subtils, beurrée, accrocheuse et vibrante. Finale sur la pêche et le citron confit.

Accords mets-vins : poule au riz et sauce crémeuse aux champignons, filets de poulet panés à la pistache et au citron confit, accompagnez votre poisson (bar ou saint-pierre) d'une sauce Hollandaise ou cuisinez vos fruits de mer en risotto.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques