

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos Lieu Secret - 2023 - 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 qui touche 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 2023 ont parfaitement magnifiées.

Les fermentations ont été relativement lentes à s'opérer, donnant de très belles lies que Julien a bâtonnées régulièrement pour que le vin gagne encore en complexité. Élevé en fûts avec un petit quart de bois neuf, ce Mâcon-Pierreclos dévoile aujourd'hui ses secrets, dévoilant un jus d'une grande densité, mûr, à l'équilibre superbe entre raffinement et volupté.

Le nez s'ouvre sur un bouquet floral intense qui délivre de doux parfums de fleurs blanches, autour du jasmin, du chèvrefeuille, l'aubépine, complétées d'une note de jacinthe. L'aération révèle une empreinte minérale suggérant la poudre de roche, et mobilise un bouquet franc, précis, dans lequel se drapent les saveurs gourmandes d'une poire juteuse, de la pomme, de la pêche blanche et de la nectarine bien mûres. Des notes de clémentine, de zeste de pamplemousse et de citron confit viennent stimuler l'ensemble, accompagnées de fines touches épicées évoquant le poivre de Timut, l'amande torréfiée et la rhubarbe. Une délicate note mentholée finale finit de dessiner les contours d'une cuvée aérienne, élégante et profonde.

C'est une bouche ample et fraîche qui attend le dégustateur. La matière séveuse et éclatante du jus est une caresse au toucher de bouche raffiné. La trame minérale s'impose progressivement et étire le vin, enveloppée de fruits charnus et savoureux convoquant la mirabelle, l'ananas flambé, la pêche blanche fondante, ainsi qu'une pomme Reinette au four et un coulis de poire Comice. L'acidité souple du citron vert dynamise l'ensemble, apportant fraîcheur et vivacité. On retrouve aussi mandarine et pomelo. Des touches subtiles de noisette légèrement torréfiée, de noix

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de muscade et de poivre de Timut viennent épicer le jus et propulsent une finale calcaire élancée, à la salinité persistante.

Jeune, servez-le avec des couteaux à la plancha au beurre persillé, des escargots de Bourgogne ou un carpaccio de noix de Saint-Jacques aux baies roses et poivre de Timut. Plus tard, il devrait aussi vous régaler sur une belle volaille de Bresse à la crème et aux girolles, des ris de veau au barbecue ou des gnocchis au beurre et à la sauge.

@ Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos Lieu Secret - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : aérien, élégant et profond :
jasmin, chèvrefeuille, aubépine,
jacinthe, poudre de roche, poire
juteuse, pomme, pêche blanche,
nectarine, clémentine, zeste de
pamplemousse, citron confit, poivre de
Timut, amande torréfiée, rhubarbe,
note mentholée.

Bouche : ample et fraîche, matière
sévère et éclatante, toucher raffiné.
Trame minérale enveloppée de fruits
charnus et savoureux, citron vert,
mandarine, pomelo, noisette torréfiée,
noix de muscade, poivre de Timut.
Longue finale calcaire élancée, saline.

Accords mets-vins : Jeune, couteaux
à la plancha au beurre persillé,
escargots de Bourgogne, carpaccio de
noix de Saint-Jacques aux baies roses
et poivre de Timut. Plus tard, volaille
de Bresse à la crème et girolles, ris de
veau au barbecue, gnocchis au beurre
et à la sauge



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques