

Maison Verget - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2023 - blanc



Année après année, ce Mâcon-Vergisson s'est imposé comme une cuvée incontournable chez Verget : ce terroir d'altitude donne un vin vertical et racé, qui compte souvent parmi nos « chouchous » de la large collection. C'est encore le cas en 2023 !

Le vin est issu d'une seule parcelle, plantée sur la partie haute de la Roche de Vergisson, à près de 400 mètres d'altitude. Ce qui intéresse ici Jean-Marie et Julien, c'est bien sûr l'altitude, mais aussi l'exposition plein Nord des vignes et la nature du sol, très mince et surtout très calcaire. Toutes conditions pour proposer un blanc intensément minéral, épicé, où la concentration du fruit va s'équilibrer avec une vraie tension et une sensation d'énergie et d'activité en bouche absolument admirable.

Comme toujours, l'élevage (exclusivement en fûts avec à peine 20% de bois neuf) s'avère magistral, soulignant une texture riche, une matière profonde mais traçante, sans jamais perturber l'expression du fruit et du sol. Le millésime 2023 a fini par dessiner les contours d'un Mâcon-Vergisson « Sur la Roche » conjuguant parfaitement fraîcheur, tension minérale et superbe maturité du fruit.

Le nez, immédiatement expressif, conjugue admirablement les notes moelleuses de pâtisserie fine, de financier ou de brioche, de lait d'amande, de crème fraîche avec des parfums résolument frais et dynamiques de gingembre, de poivre, d'écorce d'orange ou de citron, de plantes aquatiques et d'herbes fraîches, gorgées de chlorophylle. Le fruit n'est bien entendu pas en reste, dévoilant progressivement des parfums plus vrais que nature de poire, de pomme Boskoop, de pêche et d'abricot frais. Autant d'effluves affriolants empreints d'une touche crayeuse et fumée tout droit venue de la roche calcaire.

La bouche révèle une matière dense, profonde, gorgée d'un fruit charnu et savoureux. On pense au coing, finement miellé, à une orange pulpeuse délicatement acidulée. L'énergie de ce jus intense est parfaitement soulignée par une acidité aux accents de segments d'agrumes et de fruit de la passion, une touche de gingembre et quelques éclats fins de calcaires subtilement salins. Si le fin boisé est encore un peu perceptible, il souligne avec justesse le relief et l'éclat aromatique du jus. En rétro-olfaction, les fruits reviennent en force, accompagnés d'une dimension florale délicate. Un vin d'une étonnante longueur, à la fois profondément ancré dans le sol et s'élevant vers les cimes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On oublierait bien ce Mâcon-Vergisson encore quelques années en cave mais si vous souhaitez l'ouvrir rapidement, nous vous conseillons de l'associer à un boudin blanc et quelques pommes rôties ou à une lotte en ceviche. D'ici 3 à 4 ans, il se révélera en majesté sur un bar en croûte de sel ou encore, plus surprenant, sur une viande blanche rôtie et sa purée au camembert.

@ Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : expressif et gourmand : financier, brioche, lait d'amande, crème fraîche, gingembre, poivre, écorce d'orange ou de citron, plantes aquatiques, herbes fraîches, poire, pomme Boskoop, pêche, abricot, touche crayeuse et fumée.

Bouche : matière dense, profonde, gorgée d'un fruit charnu et savoureux, coing, orange, fruit de la passion, gingembre, éclats de calcaires, fin boisé un peu perceptible, soulignant le relief et l'éclat aromatique. Fruits, dimension florale. Longue finale minérale

Accords mets-vins : un boudin blanc et quelques pommes rôties ou à une lotte en ceviche. D'ici 3 à 4 ans, sur un bar en croûte de sel ou encore, plus surprenant, sur une viande blanche rôtie et sa purée au camembert.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques