

Maison Verget - Saint-Véran Vigne de Saint-Claude - 2023 - blanc



Sur ce millésime 2023 qui fera date, Julien Desplans signe un très grand Saint-Véran Vigne de Saint-Claude : ce terroir, pourtant très ensoleillé, affiche des équilibres acides et une buvabilité proches de la perfection. Voici, de toute évidence, un beau vin de garde !

Nous nous situons sur la commune de Prissé, en limite du finage de Vergisson et de ses vignes classées en Pouilly-Fuissé. Ces vieilles vignes, plantées en altitude et âgées d'une soixantaine d'années, bénéficient d'un substrat calcaire et caillouteux en surface, mais profond. Elles y trouvent les ressources hydriques nécessaires, sans ralentir la maturité des raisins. Cette parcelle, ensoleillée et précoce, est souvent la première vendangée chez Verget. Vendanger au moment opportun pendant l'épisode quasiment caniculaire qui a marqué le mois de septembre 2023 s'avérait plus essentiel que jamais. Ici, la réussite est simplement bluffante.

Jean-Marie, Julien et leurs équipes ont parfaitement su trouver cet optimum pour préserver d'excellentes acidités et une finesse de texture apportée par le calcaire, tout en offrant des jus d'une concentration exceptionnelle, gage de densité et de structure. Ils ont ensuite sublimé ce potentiel grâce à un pressurage fractionné dont ils ont le secret, ne retenant que les premiers jus de presse, plus frais, plus purs. Comme toujours, l'élevage en fûts et le travail sur les bourbes puis les lies se révèlent encore une fois d'une remarquable justesse.

À l'ouverture, passé une belle réduction aux accents délicats de noisettes grillées, ce Saint-Véran nous enveloppe immédiatement de ses arômes solaires. Fidèle à son terroir baigné de lumière, il dévoile des notes mûres et généreuses de pêche, de nectarine, de poire Passe-Crassane et une touche délicate d'abricot. Après quelques minutes d'ouverture, une fraîcheur inattendue émerge, portée par des nuances anisées, mentholées et des zestes de citron vert. Chaque retour au verre révèle une évolution fascinante : des arômes qui se précisent et s'entremêlent, oscillant entre fruits éclatants et fraîcheur subtile, pierre à fusil et notes iodées, invitant à explorer toute la richesse et la complexité du millésime.

En bouche, la révélation se poursuit : à la fois gourmandes et d'une précision remarquable, les saveurs expressives de pêche juteuse, de poire, de prune Reine-Claude et de mirabelle s'expriment avec éclat. Une dimension délicieusement pâtissière émerge, évoquant brioche toastée, viennoiseries et éclats d'amande grillés. Le plaisir est renforcé par une texture veloutée et enveloppante. En milieu de bouche, le vin impose un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

rythme vibrant où la fraîcheur anisée du nez évolue vers une délicatesse florale marquée : on pense alors au chèvrefeuille, au lilas et à une pointe d'agastache. Enfin, une touche de réglisse et des amers, à la fois zestés et minéraux, et surtout très salivants, prolongent l'expérience, signant une finale précise et captivante.

Ce Saint-Véran aura une place de choix pour accompagner une volaille de Bresse rôtie au four, contisée aux abricots secs, thym et yaourt, accompagnée de légumes racines glacés. Essayez-le aussi avec un dos de cabillaud rôti au beurre, servi avec une sauce vierge au kumquat et à l'aneth. Enfin, pour une option simple mais efficace, en fin de repas, accompagnez-le d'une tomme aux fleurs.

@ Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Saint-Véran Vigne de Saint-Claude - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Complexe et frais : noisettes grillées, pêche, nectarine, Passe-Crassane, abricot, nuances anisées et mentholées, zestes de citron vert, pierre à fusil, notes iodées.

Bouche : texture veloutée et enveloppante : pêche juteuse, poire, prune Reine-Claude, mirabelle, brioche toastée, viennoiseries éclats d'amande grillés, chèvre-feuille, lilas, agastache, réglisse, amers zestés, minéraux et salivants. Finale précise et captivante.

Accords mets-vins : une volaille de Bresse rôtie au four, contisée aux abricots secs, thym et yaourt, accompagnée de légumes racines glacés. Un dos de cabillaud rôti au beurre avec une sauce vierge au kumquat et à l'aneth. En fin de repas, une tomme aux fleurs.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée