

Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2023 - 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... Si ce Saint-Véran « Lieu Inter(dit) » provient en grande majorité des parcelles de « Côte-Rôtie », un petit peu d'« En Terres Noires » et quelques raisins d'« En Chataigniers » apportent une fraîcheur indispensable à l'équilibre de ce vin. 2023 est définitivement un grand millésime chez Verget : en témoigne ce Saint-Véran aux équilibres d'école.

Le nez s'ouvre sur une dimension résolument oléagineuse et pierreuse. Les notes empyreumatiques prennent le dessus avec une once de chocolat blanc ceint de fragrances mentholées et de graines de sésame torréfiées. La noisette, le beurre frais et la crème fouettée font une courte apparition, donnant au jus une tonalité plus gourmande encore. Les fruits mûrs et quelques agrumes s'imposent et dynamisent le nez autour de parfums d'écorce d'orange, de mandarine, de citron confit, de poire Williams et de prune jaune. A l'aération prolongée, l'expression du sol se charge maintenant d'accents maritimes et iodés.

En bouche, les fruits secs, le miel de bruyère et la cannelle ouvrent le bal. Le jus se gonfle ensuite de notes séveuses et d'un cœur de fruit blanc très

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mûr et de liqueur de pêche. Le milieu de bouche, toujours aussi sensuel, se pare enfin d'amers élégants évoquant les zestes d'agrumes confits. Une juste et tonique acidité matinée d'éclats de silex frotté allonge le jus et étoffe la finale. Cette présence plus saline et pierreuse confère profondeur et densité à un nectar qui semble émerger des profondeurs comme une résurgence karstique.

Ce délicieux Saint-Véran « Lieu Interdit » s'accommodera aisément d'un poisson d'eau douce ou d'une volaille. Des quenelles de brochet aux écrevisses ou des suprêmes de volaille sauce « Poulette » s'imposeront tout naturellement. Autre option : un risotto crémeux aux fruits de mer.

@ Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : gourmand : dimension oléagineuse et pierreuse, notes empyreumatiques, chocolat blanc, notes mentholées, graines de sésame torréfiées, noisette, beurre, crème fouettée, écorce d'orange, mandarine, citron confit, poire Williams, prune jaune, accent iodés.

Bouche : fruits secs, miel de bruyère, cannelle, notes séveuses, cœur de fruit blanc très mûr, liqueur de pêche, amers élégants (zestes d'agrumes confits). Une juste et tonique acidité mâtinée d'éclats de silex frotté allonge le jus et étoffe la finale.

Accords mets-vins : un poisson d'eau douce ou d'une volaille. Des quenelles de brochet aux écrevisses ou des suprêmes de volaille sauce « Poulette » s'imposeront tout naturellement. Autre option : un risotto crémeux aux fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques