

Maison Verget - Viré Clessé A l'Agremat Vieilles Vignes - 2023 - blanc



Lorsque nous l'avons découverte, en début d'élevage, en février dernier, nous étions déjà sous le charme de cette toute nouvelle cuvée et de son équilibre d'école entre richesse et générosité fruitée d'un côté, tension ciselée et énergie acidulée de l'autre. Parfait témoin de la réussite exemplaire du millésime 2023 chez Verget !

Le vin est issu d'une vieille vigne de 70 ans située tout en haut du coteau qui domine le village de Viré, à côté du lieu-dit Les Quarts. Ici, le sol est très caillouteux mais l'altitude rend ce terroir assez tardif, un peu plus frais que sur la majeure partie du finage de Viré. En 2023, Julien et ses équipes ont d'ailleurs attendu les derniers jours des vendanges pour ramasser les raisins de ce superbe Viré-Clessé.

Après une sélection des premiers jus uniquement, Julien a fait le choix d'une vinification et d'un élevage en cuves béton et inox arrondies, permettant de préserver la générosité fruitée du jus, et ses équilibres naturels, sans l'alourdit inutilement. Le résultat est épatant d'équilibre et de précision.

Passée une première touche subtilement grillée, le nez s'ouvre ensuite sur un champ de fleurs d'eau, un horizon printanier et frais imprégné de rosée et de mousse. En pointillé, quelques notes d'eucalyptus et de feuille de menthe viennent encore rafraîchir le propos. Un deuxième rideau s'ouvre sur des fruits mûrs, gorgés de sucs, autour d'une poire finement granuleuse, de la pêche blanche et de la mandarine, enrobés d'une touche lactée subtile. De ce paysage résolument estival, lumineux, Il émane quelque chose de profondément gourmand qu'on n'a vraiment pas envie de quitter. Une électrisante dimension minérale, aux accents salins et poivrés, clôt la ronde.

A l'instar du nez, la bouche convoque rapidement des notes de fruits blancs et d'agrumes : on retrouve notre mandarine, accompagnée maintenant d'élégants amers de zeste de citron et d'orange. Le milieu de bouche tire quelque peu vers des expressions acidulées avec le surgissement de prune jaune et de rhubarbe. La dégustation va crescendo et le vin ne cesse de gagner en complexité, convoquant des parfums de fleurs blanches, de fleur d'oranger et de genêt, un peu de poivre blanc, de verveine citronnée. Une once de réduction assez aristocratique flotte en finale. Vous percevez alors clairement l'emprise du sol qui apporte une structure tannique à la finale, soutenue par des notes de craie et de silex.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un pavé de cabillaud gratiné à la chapelure de noisettes et accompagné d'asperges vertes rissolées devrait vous régaler avec ce succulent Viré-Clessé. Autre option, une blanquette de la mer ou encore des calamars à la Romaine, accompagnés d'une sauce béarnaise.

@ Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Viré Clessé A l'Agremat Vieilles Vignes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Nez : frais puis gourmand : touche subtilement grillée, fleurs d'eau, eucalyptus, feuille de menthe, poire, pêche blanche, mandarine, touche lactée subtile, touche profondément gourmande, dimension minérale aux accents salins et poivrés.

Bouche : fruits blancs et agrumes (mandarine, zeste de citron et d'orange), prune jaune, rhubarbe. Le vin ne cesse de gagner en complexité, fleurs blanches, fleur d'oranger, genêt, poivre blanc, verveine citronnée. Structure tannique en finale (craie, silex).

Accords mets-vins : Un pavé de cabillaud gratiné à la chapelure de noisettes et accompagné d'asperges vertes rissolées. Autre option, une blanquette de la mer ou encore des calamars à la Romaine, accompagnés d'une sauce béarnaise.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques