

Maison Verget - Mâcon La Roche Vineuse Les Bois Joyaux - 2024 - blanc



Ce parcellaire « Les Bois Joyaux » est issu d'un terroir très identitaire, sur la commune de La Roche-Vineuse. Les vignes, exposées plein sud sur le secteur éponyme, occupent un sol très calcaire, extrêmement mince et proche du plateau jurassique de Somméré. Cette exposition précoce favorise une maturité optimale des raisins dès les premiers jours de vendange, tandis que les faibles rendements et la concentration des grappes sur ce secteur donnent des jus à la matière dense et expressive.

Comme toujours chez Verget (et chez Guffens bien sûr!), la vinification repose sur une sélection rigoureuse des premiers jus de presse, garantissant finesse, pureté et fraîcheur. L'élevage en fûts, avec peu de bâtonnages, apporte de la texture sans alourdir, laissant affleurer les contours saillants du terroir et sa tension minérale caractéristique. « Les Bois Joyaux » incarne, cette année, une interprétation particulièrement racée et lumineuse du Mâcon-La Roche-Vineuse.

On reconnaît immédiatement sa signature du Sud Bourguignon, avec son aromatique dense et nette. Les fruits jaillissent littéralement du verre dans leur version la plus mûre : pêche, poire et une touche de prune jaune qui apporte de la fraîcheur. L'ensemble se mêle naturellement à des notes dynamisantes d'écorce d'orange, et à une pointe d'eucalyptus qui allège la concentration aromatique. Après quelques minutes d'ouverture, un léger boisé apparaît, entre bois précieux et touches crémeuses et briochées. Il ne domine pas : il accompagne avec justesse, véritable marque d'un élevage au cordeau. Quelques touches fumées, évoquant la croûte d'un pain qui crépite, complètent ce nez gourmand et précis.

En bouche, ce chardonnay se montre redoutablement direct et efficace. La première impression nous amène vers une fraîcheur nette, dynamisée par une tension qui sert de véritable colonne vertébrale. Puis le vin gagne progressivement en volume, nappant délicatement le palais, sans exubérance et avec juste ce qu'il faut de gourmandise. Une belle sensation calcaire, saline apparaît ensuite, tactile, comme une bille qui roule sur le palais. Elle se dépose sur les côtés de la langue, déclenchant une salivation généreuse et permettant au vin de prolonger son charme durant de longues secondes.

Déposez un pâté croûte sur la table. Doté d'un insert de foie gras, de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

quelques noisettes et fruits secs, un tour de moulin à poivre, et vous obtenez le meilleur des apéritifs. On imagine aussi ce Mâcon à table avec des ravioles de ricotta, d'estragon et un jus parfumé aux agrumes.

Autre option : un joli blanc de volaille rôti, servi avec un jus réduit et des légumes racines, redoutablement efficace.

@ Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon La Roche Vineuse Les Bois Joyaux - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : dense et net, gourmand et précis : pêche, poire, prune jaune, écorce d'orange, eucalyptus, léger boisé entre bois précieux et touches crémeuses et briochées. Quelques touches fumées, évoquant la croûte d'un pain qui crépite.

Bouche : fraîcheur nette, dynamisée par une tension servant de colonne vertébrale. Volume nappant délicatement le palais, sans exubérance et avec juste ce qu'il faut de gourmandise. Belle sensation calcaire, saline. Salivation généreuse en finale.

Accords mets-vins : pâté croûte doté d'un insert de foie gras, de quelques noisettes et fruits secs, un tour de moulin à poivre, raviolis de ricotta, d'estragon et un jus parfumé aux agrumes. Blanc de volaille rôti, servi avec un jus réduit et des légumes racines.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en
bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-La Roche-
Vineuse

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques