

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos Lieu Secret - 2024 - blanc



Si Jean-Marie et Julien ont tenu à garder ce « lieu secret », c'est tout simplement qu'il se situe tout autour du cœur battant du Domaine Guffens-Heynen, à Pierreclos, dans le désormais fameux secteur de Chavigne qui a fait, dès les années 1980, la renommée exceptionnelle des vins de Jean-Marie.

Ce magnifique Mâcon-Pierreclos assemble en effet les raisins de 3 petites parcelles qui ceignent pratiquement les vignes du Domaine de Jean-Marie : une vieille vigne située sur le secteur du Puisat, qui fait face à Chavigne, une autre sur le Carruge, lieu-dit qui touche Chavigne, occupant la même position de mi-coteau et enfin En Craz, qui surplombe directement... Chavigne ! Autant de nuances autour d'un terroir précoce et profondément calcaire, que le millésime 2024, plus exigeant, a mis en lumière dans une lecture magistrale d'équilibre, tendue, précise et vibrante.

Après une vendange à la précision chirurgicale, qui a nécessité pas moins de 3 passages successifs, les fermentations ont été relativement lentes à s'opérer, donnant de très belles lies que Julien a bâtonnées régulièrement pour que le vin gagne encore en complexité. Élevé en fûts avec un petit quart de bois neuf, ce Mâcon-Pierreclos dévoile aujourd'hui ses secrets, déployant un jus d'une grande densité, mûr, à l'équilibre superbe entre raffinement, charmeur, fraîcheur et verticalité.

Véritablement taillé dans la roche, ce Mâcon-Pierreclos fait partie de ces vins pour lesquels une mention « premier cru » sur l'étiquette ne surprendrait personne. C'est limpide : ce chardonnay est une véritable boule d'énergie, à la fois charmeur et incroyablement percutant. Encore jeune pour s'exprimer pleinement, il affiche déjà une définition stylistique d'une précision exemplaire.

La minéralité l'habille dès les premiers instants. Elle surgit dans un registre fumé, apporté par un magnifique travail sur les lies, complété par des notes de pierre à fusil et de mine de crayon, qui confèrent au vin un profil fuselé et vertical. La transition vers les fruits juteux se fait d'abord par des nuances de yuzu et kalamansi qui, comme des guides sûrs du chemin emprunté, nous conduisent vers une palette de fruits exotiques toujours tenue par une fraîcheur maîtrisée : fruit de la passion, ananas,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pour finir sur la douceur plus fine de la pêche plate.

La bouche est à la hauteur des espérances. La verticalité devient ici tactile, portée par une acidité vibrante qui s'accompagne de sensations minérales du début à la fin. L'attaque offre un toucher soyeux et laisse apparaître quelques notes de réduction noble, justement recherchées par les connaisseurs et qui ont largement contribué à la renommée de l'inimitable style Guffens. La grande force de ce vin réside dans sa capacité à équilibrer parfaitement sa gamme d'arômes et de saveurs, pour que rien ne dépasse et que l'ensemble reste d'une justesse remarquable. Le cœur de bouche dévoile un très beau volume, gras et nappant, mais dont la fraîcheur vient stopper net l'expansion et rincer le palais. La finale, saline, prolonge le plaisir avec une évidence dont on ne saurait se passer. Ce vin nous électrise : c'est une très grande réussite de la maison Verget sur ce millésime.

Il porte haut les couleurs du Mâconnais. Associez-le à une raviole de sardine grillée, accompagnée de tomates cerises confites et surmontée d'un crumble d'olives noires. La minéralité tranchante du vin fait foi, laissons-la s'exprimer dans sa nature la plus pure. Quoi de mieux qu'un plat résolument iodé : quelques huîtres crues, travaillées avec un gel de yuzu, relevées de copeaux de morcilla pour structurer l'ensemble. Un accord audacieux, mais inoubliable.

@ Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos Lieu Secret - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Minéral, et vertical : registre fumé, pierre à fusil et mine de crayon, fruits juteux entre yuzu et kalamansi, palette de fruits exotiques, tenue par une fraîcheur maîtrisée : fruit de la passion, ananas, pêche plate.

Bouche : Verticale, toucher soyeux, quelques notes de réduction noble, cœur de bouche avec un très beau volume, gras et nappant, mais dont la fraîcheur vient stopper net l'expansion et rincer le palais. Longue finale saline.

Accords mets-vins : raviole de sardine grillée, accompagnée de tomates cerises confites et surmontée d'un crumble d'olives noires, quelques huîtres crues, avec un gel de yuzu, relevées de copeaux de morcilla



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques