

Maison Verget - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2024 - blanc



Année après année, ce Mâcon-Vergisson Sur la Roche s'impose comme l'une des cuvées les plus identitaires de la Maison Verget. Issu d'un terroir d'altitude parmi les plus spectaculaires du secteur, il livre un vin vertical, profondément ancré dans le calcaire, où la minéralité domine le propos avec une intensité rare. Le millésime 2024 pousse encore plus loin cette lecture du lieu, dans un registre d'abord discret, mais d'une profondeur, d'une précision et d'une énergie remarquables.

Le vin provient de parcelles situées sur la partie haute de la Roche de Vergisson, à près de 400 mètres d'altitude. L'exposition plein Nord, la minceur extrême des sols et la proximité immédiate de la roche-mère calcaire façonnent ici un chardonnay d'énergie, de tension et de vibration tellurique. Comme toujours chez Verget, l'élevage exclusivement en fûts, avec une très faible proportion de bois neuf, accompagne le vin avec une justesse exemplaire, sans jamais masquer l'expression du sol.

Dès l'ouverture, le nez se montre résolument vertical et dominé par la roche. La minéralité s'impose dans une expression non pas anguleuse mais plutôt polie, douce et aérienne, comme si la pierre s'exprimait sur la pointe des pieds. Le fruit se fait d'abord plus discret qu'en 2023, on l'entrevoit derrière l'empreinte calcaire omniprésente. On devine alors l'orange, le citron, la pomme et une touche de pamplemousse, dans un registre délicat et contenu. À l'aération, le bouquet gagne en complexité avec des notes de violette, de résine de pin, une nuance musquée rappelant l'encens et une touche poudrée. Amandes et noisettes se manifestent discrètement, laissant une impression de douceur qu'accompagne une note de raisin blond finement confit.

La bouche change d'échelle et affirme pleinement la puissance du lieu. Le fruit s'y exprime avec davantage de générosité, toujours dans un registre épicé. Les agrumes dominent, orange, citrons jaune et vert, mêlant jus et zestes, intensément relevés de poivre blanc et surtout de poivre de Sichuan. La salinité est impressionnante, presque massive, accompagnée de notes de sel de céleri, de graines de fenouil et de coriandre et d'un bouquet d'herbes fraîches aux accents chlorophylliens et anisés. L'ensemble est dense, vibrant, animé par une énergie interne remarquable.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale impressionne par sa longueur, sa précision et la profondeur presque insondable de son empreinte minérale. La roche se fait plus vibrante encore, résonnant longuement sur le palais, avec des tanins d'une maturité parfaite qui témoignent de dates de vendange idéalement choisies. La persistance est immense, marquée par la vibration prolongée du sol, qui continue de se manifester bien après la dernière gorgée.

Ce Mâcon-Vergisson Sur la Roche 2024 peut déjà se goûter pour les amateurs de sensations minérales intenses, mais gagnera encore en harmonie après deux ou trois années de cave. Il se révélera alors superbe sur un bar de ligne en croûte de sel. Pour les plus impatients, un plateau de fromages de chèvre légèrement affinés saura aujourd'hui accompagner avec justesse ce grand blanc de roche, profond et racé.

@ Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : vertical et dominé par la roche :
minéralité polie, douce et aérienne,
orange, citron, pomme,
pamplemousse, violette, résine de pin,
encens, touche poudrée, amandes et
noisettes, raisin blond finement confit.

Bouche : fruit généreux, registre
épicé, les agrumes dominant relevés
de poivre blanc et de Sichuan, salinité
impressionnante, sel de céleri, graines
de fenouil, coriandre, accents
chlorophylliens et anisés, Longue
finale précise et minérale.

Accords mets-vins : après deux ou
trois années de cave, il se révélera
alors superbe sur un bar de ligne en
croûte de sel. Pour les plus impatients,
un plateau de fromages de chèvre
légèrement affinés.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques