

Maison Verget - Viré Clessé A l'Agremat Vieilles Vignes - 2024 - blanc



Deuxième millésime seulement pour cette cuvée qui, pour nous, s'inscrit déjà dans les incontournables de chez Verget. On aime son équilibre d'école entre éclat fruitée d'un côté, tension ciselée et énergie de l'autre. Parfait témoin de la réussite exemplaire du millésime 2024 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 1^{er} Cru Les Quarts côté Vinzelles. 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 2024, 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 fûts d'un an, permettant de préserver l'éclat fruitée du jus, et ses équilibres naturels, d'en révéler le relief et les qualités aromatiques, sans l'alourdir inutilement. Le résultat est épatant d'équilibre et de précision.

Ce Viré-Clessé s'ouvre dans un registre tendre et gourmand. Le premier nez dégage des arômes de coing mûr, presque dans un sirop, mais aussi de glace à la poire. C'est réconfortant, frais et presque régressif. Le vin semble jouer la carte sentimentale. Passée cette première impression, les arômes se font plus rafraîchissants, toniques et aériens, évoquant un jardin printanier : tantôt matinal avec ses nuances florales évoquant le sureau, la reine-des-prés avec sa touche d'amande amère et les fleurs blanches, ses évocations de petits cailloux mouillés et de péttrichor, puis plus solaire. On pense à des fruits jaunes estivaux, autour de la pêche et l'abricot. Mais aussi à une guimauve charmeuse. Une note de mandarine insufflé un esprit à la fois piquant et frais. Quelques notes légèrement toastées viennent donner de la profondeur, dans le plus pur esprit Guffens.

En bouche, on est littéralement embrassé par le vin, qui se déploie immédiatement et prend sa place. Très vite, le palais est stimulé : loin de rester dans le registre plutôt ample de son entame, les côtés de la langue s'activent pour ressentir des amers minéraux d'une grande justesse, provoquant la salivation.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le cœur de bouche, imprégné par les calcaires, déploie une belle énergie traçante, laissant alors parler l'acidité du vin. La texture se resserre autour de ce fil conducteur, reprenant le dessus pour contenir la matière nappante. Le palais est stimulé de bout en bout. La finale se montre délicate, portée par une fraîcheur mentholée, tout en conservant l'esprit de générosité d'un Viré-Clessé. Un équilibre de haut vol pour un millésime à la fois frais et concentré, convenant parfaitement à cette cuvée.

En entrée, ce Viré-Clessé s'accordera parfaitement avec des poireaux vinaigrette, accompagnés d'un œuf mollet roulé dans une chapelure croustillante, ou encore avec des calamars à la Romaine, accompagnés d'une sauce béarnaise. En plat, une poularde rôtie, servie avec un jus court et une purée de céleri, le tout rehaussé de quelques pickles de moutarde.

@ Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Viré Clessé A l'Agremat Vieilles Vignes - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Nez : Tendre, frais et gourmand : coing mûr presque dans un sirop, glace à la poire, nuances florales (sureau, reine-des-prés, fleurs blanches), petits cailloux mouillés, péttrichor, pêche, abricot, guimauve, mandarine, notes toastées

Bouche : Ample, amers minéraux d'une grande justesse et salivants, cœur de bouche imprégné par les calcaires, matière nappante, palais est stimulé de bout en bout. Finale délicate, portée par une fraîcheur mentholée, mais conservant sa générosité.

Accords mets-vins : poireaux vinaigrette avec un œuf mollet roulé dans une chapelure croustillante, calamars à la Romaine et sauce béarnaise. En plat, une poularde rôtie, servie avec un jus court et une purée de céleri, le tout rehaussé de quelques pickles de moutarde.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques