

Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2024 - blanc



Avec Jean-Marie Guffens, humour décoiffant (et parfois un tantinet provocateur) et sens de la dérision ne sont jamais très loin. En témoigne la fantaisie avec laquelle il baptise certaines cuvées... On connaissait son « premier Croux » en référence à ce terroir éponyme de Pouilly-Fuissé qui s'est vu refuser son classement en premier cru.

Mais il y a aussi ce Saint-Véran Lieu (Inter)dit, un joyau de la maison Verget, puissant et profond, qui ne dit pourtant pas son nom... Car si ce lieu est interdit, c'est tout simplement qu'il provient pour une bonne part d'une parcelle de très vieilles vignes située sur le lieu-dit Côte-Rôtie, à Davayé... La célèbre appellation éponyme du Nord du Rhône a peu apprécié cette « concurrence » (il nous semble difficile de confondre syrah rhodanienne et chardonnay bourguignon mais passons) et obtenu fin 2016 de l'INAO l'interdiction, pour la poignée de vignerons concernés, d'utiliser cette ancienne référence cadastrale. Il en fallait plus pour arrêter Jean-Marie : le lieu-dit Côte-Rôtie deviendra donc un « Lieu (inter)dit » ...

Pourtant, comme souvent en Bourgogne, le nom du climat révèle une réalité bien concrète : les vignes occupent un des plus beaux coteaux de la vallée, qui partage la même veine calcaire que le 1er Cru Sur la Roche de Pouilly-Fuissé. L'orientation plein Sud, bénéficiant d'un ensoleillement maximal, et le sol très caillouteux favorisent une haute concentration du raisin. Cette « Côte Rôtie » portait décidément bien son nom... Si ce Saint-Véran « Lieu Inter(dit) » provient en grande majorité des parcelles de « Côte-Rôtie », un petit peu d'« En Terres Noires » et quelques raisins d'« En Chataigniers » apportent une fraîcheur indispensable à l'équilibre de ce vin. Une fraîcheur et un élan parfaitement retranscrits dans ce millésime 2024 de haute volée.

Superbe nez que nous propose ce Saint-Véran. Les premières sensations s'orientent vers les agrumes, avec un pomelo net, dans un registre tonique et croquant. Quelques notes de pamplemousse rose et de yuzu dynamisent encore ces premières impressions pleines de vivacité.

Après une ouverture prolongée, l'aromatique gagne en ampleur et en densité. On retrouve un grillé-toasté subtil, véritable marque de fabrique de Jean-Marie Guffens, accompagné de touches plus gourmandes rappelant une crème catalane parfumée à la fleur d'oranger et aux zestes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Puis, le bâton de réglisse apparaît, suivi de quelques nuances épicées, clin d'œil au tikka massala et poivre timut délicat, presque furtif. Les arômes demeurent intenses sans basculer dans la lourdeur, grâce à des notes de feuille de menthe et de verveine, presque infusées, qui permettent au vin de conserver une grande élégance et de ne jamais tomber dans une richesse aromatique pesante.

Dès l'attaque, le vin trouve sa place en bouche et n'en dévie plus. Le volume déployé est impressionnant et évoque un profil presque méridional. Un gras sec tapisse le palais, laissant une sensation de minéralité marquée, entre eau de roche, caillou mouillé et texture de calcaire qui s'effrite. Le vin conserve beaucoup d'énergie grâce à une acidité bien intégrée autour de laquelle se déploient progressivement des amers minéraux. La gourmandise propre à Saint-Véran est bien présente. La patine de l'élevage se montre parfaitement maîtrisée, apportant une délicate touche crémeuse. La finale s'étire sur des sensations rondes et légèrement toastées, complétées d'une empreinte empyreumatique agréable, aux accents poivrés.

On accompagnera ce Saint-Véran à table de plats canailles, comme un poulet frit parfumé au miel et au piment. On joue ici autant sur la texture croustillante que sur l'onctuosité de la viande et de sa sauce. Quelques asperges blanches, servies avec une mousseline onctueuse, une huile végétale et une pointe de citron kaffir, offriront un accord délicat. Enfin, un beau poisson à chair ferme, comme une queue de lotte parfumée aux herbes en cuisson vapeur, sera également un révélateur d'arômes.

@ Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Saint-Véran Lieu (inter)dit - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe : grumes toniques et croquants (pomelo, pamplemousse rose, yuzu), grillé-toasté subtil, crème catalane à la fleur d'oranger et aux zestes, bâton de réglisse, tikka massala, poivre timut, feuille de menthe, verveine.

Bouche : gras sec enrobant, minéralité marquée (eau de roche, caillou mouillé, texture de calcaire), acidité bien intégrée, touche crémeuse. Finale ronde et notes toastées, complétée par une empreinte empyreumatique poivrée.

Accords mets-vins : poulet frit parfumé au miel et au piment, asperges blanches avec une mousseline onctueuse, une huile végétale et une pointe de citron kaffir, un beau poisson comme une queue de lotte parfumée aux herbes en cuisson vapeur



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques