

Maison Verget - Saint-Véran Vigne de Saint-Claude - 2024 - blanc



Sur ce millésime 2024, Julien Desplans livre une interprétation plus terrienne et plus puissante encore de la Vigne de Saint-Claude, sans jamais renier l'énergie et la précision qui font la signature de ce grand terroir de Saint-Véran. Le vin gagne en densité, en profondeur et en intensité minérale, affirmant une personnalité marquée, presque tellurique, qui lui confère un sérieux potentiel de garde.

La parcelle se situe sur la commune de Prissé, à la frontière du finage de Vergisson et de ses prestigieux terroirs de Pouilly-Fuissé. Cette année, Julien et Jean-Marie ont décidé de se concentrer sur les plus vieilles vignes, âgées entre 60 et 70 ans. Elles sont plantées en altitude, sur des sols calcaires profonds, et bénéficient d'un ensoleillement généreux, avec une exposition dominante au Sud, tout en conservant des ressources hydriques suffisantes. En 2024, le curseur de la maturité fut poussé assez loin, pour obtenir ces jus denses et expressifs, tout en conservant l'acidité nécessaire pour structurer l'ensemble. Le pressurage fractionné, permettant de ne retenir que les premiers jus, et l'élevage précis en fûts, fidèles à la philosophie de Verget, ont permis de canaliser cette richesse sans jamais percevoir aucun signe de lourdeur : du grand art !

Dès l'ouverture, la robe se montre légèrement plus dorée et plus dense que l'année précédente, tout en conservant une superbe luminosité. Le nez change de registre et s'ancre davantage dans la marne et l'argile. L'expression minérale évoque une terre meuble, une roche polie, qui servent d'écrin à un fruit clairement orienté vers les fruits jaunes et quelques fruits tropicaux. On pense à la poire Williams, le coing et la pêche jaune pochée, accompagnés d'un soupçon d'ananas et de mangue en coulis. Cette belle maturité du fruit s'accompagne d'une sensation de douceur enveloppante, évoquant le miel, la pâte d'amande, la frangipane et même le nougat. Des notes de noix du Brésil et de noix de pécan ajoutent encore à la gourmandise de l'ensemble.

La bouche se révèle ample, juteuse et expressive. Le fruit s'y déploie avec générosité, porté par une salinité marquée et une trame épicée intense. La pomme Reinette se mêle à l'orange, au poivre de Sichuan et à une présence affirmée de safran. Les jus de raisin et de clémentine sont relevés de poivre noir et de piment, soulignant la belle énergie interne du vin. La vibration minérale rend le milieu de bouche particulièrement stimulant.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale est intense. Les tanins, parfaitement mûrs, structurent le palais tandis que la densité marneuse du sol enserme la bouche avec une autorité souveraine. Le fruit se fait plus discret, presque aspiré par la pression minérale, tandis que l'acidité, parfaitement en place, maintient la sapidité et prolonge la persistance. ON aime cette sensation de profondeur, de plénitude sereine, sérieuse, d'un vin résolument construit pour le temps long.

Ce Saint-Véran Vigne de Saint-Claude 2024 s'accordera admirablement avec des plats de caractère. Dans sa jeunesse, il sublimera un plateau de crustacés ou de crabes. Dans deux ans, il accompagnera sans peine une fondue savoyarde au Beaufort et au Comté. Après quatre à cinq ans de cave, il trouvera toute sa place sur une viande blanche rôtie, comme une côte de veau, ou une blanquette. Autre option, un poisson dans une préparation plutôt épicée, aromatique, comme un mérou rôti aux épices ou un merlan en colère sauce béarnaise.

Une bouteille à la personnalité affirmée, puissante et profondément enracinée dans son terroir.

@ Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Saint-Véran Vigne de Saint-Claude - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : gourmand : terre meuble, roche polie, fruits jaunes et tropicaux (poire Williams, coing, pêche jaune pochée, ananas, mangue en coulis), miel, pâte d'amande, frangipane, nougat, noix du Brésil, noix de pécan.

Bouche : ample, juteuse et expressive, fruit généreux, salinité marquée, trame épicée intense, pomme Reinette, orange, poivre de Sichuan et noir, safran, jus de raisin et de clémentine, piment, vibration minérale stimulante. Finale intense aux tanins mûrs.

Accords mets-vins : Jeune, plateau de crustacés ou de crabes. Dans 2 ans, fondue savoyarde au Beaufort et au Comté. Dans 4-5 ans, viande blanche rôtie : côte de veau ou blanquette. Autre option, mérou rôti aux épices ou merlan en colère sauce béarnaise.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée