Maison Verget - Mâcon-Vergisson La Roche - 2018

Vous voulez vraiment savoir ce qu'intensité minérale et concentration signifient ? Alors ce Mâcon-Vergisson, qui surpasse son appellation de plusieurs têtes, est clairement pour vous !

Le vin est issu d'une seule parcelle, plantée sur la partie haute de la Roche de Vergisson, à près de 400 mètres d'altitude, sur l'un des terroirs les plus frais du secteur. Ce qui intéresse Jean-Marie, c'est bien sûr l'altitude, mais aussi l'exposition plein Nord des vignes et la nature du sol, très mince et surtout très calcaire. Toutes conditions pour proposer un vin aux accents rocailleux, où la concentration du fruit, sur ce millésime solaire, s'équilibre parfaitement avec une trame minérale, tendue et traçante, qui nous porte très loin.

Comme toujours, l'élevage (exclusivement en fûts avec à peine 20% de bois neuf) s'avère magistral : il souligne une texture à la fois crémeuse mais fuselée et énergique, sans jamais perturber l'expression du fruit et du sol.

Au premier nez, les notes fumées de pierre à fusil et de pain toasté s'accompagnent d'une touche d'épices douces (vanille et noix de muscade) et d'une dimension florale très élégante, entre acacia et fleur d'oranger. Puis vient le fruit, dans toute sa splendeur charnue et juteuse, sur la poire, la pêche blanche et les agrumes, complétés d'une nuance d'ananas.

Passée une entame ample et presque crémeuse, on aime la sensation d'énergie que le vin libère, sur une trame résolument calcaire et saline. On retrouve en bouche cet équilibre admirable entre la douceur des fruits à noyau et de l'ananas, et la tonicité d'une touche citronnée finale. Plus qu'un vin, ce Mâcon-Vergisson Sur la Roche est un véritable extrait de sol et de fruit ! Superbe aujourd'hui comme dans 5 ans, pour accompagner un bar en croûte de sel, servi avec un beurre blanc, ou une lotte au safran

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon-Vergisson La Roche - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Intense et complexe : pierre à fusil, pain toasté, épices douces (vanille, muscade), fleur d'oranger, acacia. Beaucoup de fruits : poire, pêche blanche et agrumes, complétés d'une nuance d'ananas

Bouche : Entame ample et presque crémeuse, beaucoup d'énergie sur une trame résolument calcaire et saline. Equilibre admirable entre la douceur des fruits à noyau et de l'ananas, et la tonicité de cette touche citronnée finale.

Accords mets-vins : Saumon fumé. Feuilleté aux pétoncles, lotte au safran, bar en croûte de sel et beurre blanc. Comté ou beaufort fruité.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée