Maison Verget - Saint-Véran Vigne de Saint-Claude - 2019

Gros coup de cœur pour ce Saint-Véran d'une élégance souveraine, entre fleurs raffinées, fruit croquant, énergie des agrumes, pâtisserie fine et minéralité épicée : une des pépites de la collection 2019 !

Sur ce millésime solaire, Jean-Marie et Julien ont fait le choix de ne retenir que les premiers jus des raisins des plus vieilles vignes qui affichent un âge fort respectable, entre 50 et 60 ans. Sur cette parcelle argilo-calcaire, située sur la commune de Prissé mais limitrophe des vignes de Vergisson classées en Pouilly-Fuissé, les sols sont caillouteux et drainants, mais assez profonds.

Ces vieilles vignes bien enracinées dans les sous-sols plus frais ont bien résisté aux chaleurs et à la sécheresse de l'été, imprégnant les raisins d'une bonne acidité et de cette finesse apportée par le calcaire. Ne restait plus à Julien et Jean-Marie qu'à laisser parler le sens incomparable du pressurage fractionné et de la sélection des jus, puis d'un élevage en fûts, d'une redoutable précision, pendant 8 mois environ.

Dès le premier nez, on est projeté dans un paysage floral et délicat, qui rappelle de loin, par son élégance raffinée, les Genevrières de Meursault. Fleurs blanches, sauge, feuille de citronnelle, coriandre et rau ram précèdent une succession d'agrumes, entre citron, zeste d'orange, pamplemousse et kumquat. Plus il s'aère, plus ce magnifique Saint-Véran se pare d'un bouquet plus gourmand, sensuel même, évoquant à la fois fruits frais et pâtisseries fines : on pense à la poire, à la pêche blanche, à la mangue et à la prune Reine-Claude, complétées de délicates évocations de brioche et de beurre de baratte.

La bouche, énergique, offre une structure resserrée autour d'un noyau de fruits croquants et d'une trame saline marquée par le sol calcaire. Une touche mentholée rafraichissante accompagne un milieu de bouche tendu et droit, particulièrement précis. D'un belle longueur salivante, ce Saint-Véran Saint-Claude nous met clairement en appétit. A la fois très élégant et fort succulent !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Saint-Véran Vigne de Saint-Claude - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : D'abord floral et aérien puis sensuel : fleurs blanches, sauge, citronnelle, coriandre et rao ram, citron, zeste d'orange, pamplemousse et kumquat. Fruits blancs, mangue, Reine-Claude, brioche.

Bouche : Une structure resserrée autour d'un noyau de fruits croquants et d'une trame saline marquée par le sol calcaire. Une touche mentholée rafraichissante accompagne un milieu de bouche tendu et droit. Belle longueur saline et fruitée

Accords mets-vins : Crabe farci, sole aux cèpes, risotto aux fruits de mer. Dans quelques années, on pourra se laisser tenter par des plats plus épicés, comme un tajine de poissons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée