Domaine Thibert - Mâcon-Verzé - 2017

Surplombant le village de Verzé, les vignes, plantées entre 1986 et 2010, se situent essentiellement sur le secteur de La Croix-Jarrier. Ici, les sols bruns sont très calcaires et bien drainants. Plus ou moins profonds et riches en argiles, selon le secteur, ils contribuent à donner au vin son équilibre remarquable entre densité fruitée et tension minérale.

En outre, la présence d’un bois, tout proche des vignes, mais aussi la position très ouverte de ce vignoble, qui contribue à une bonne aération, créent les conditions d’un véritable micro-climat. Plus qu’une simple parcelle, c’est un véritable écosystème que Christophe Thibert s’attache à préserver ici. Du terroir, rien que du terroir !

Après une vendange sélective et une fermentation sur levures indigènes, Christophe fait le choix d’un élevage long, de 20 mois en total, très majoritairement en cuves : il intègre à peine 10% de fûts, toujours à sa recherche de l’expression la plus pure du fruit et du sol.

Dès le premier nez, le vin séduit par son équilibre serein entre une sensualité assumée, parfaitement équilibrée par la fraîcheur des herbes fines et une verticalité minérale de grande classe, qui nous emmène presque du côté des terroirs de Chassagne-Montrachet ! Le lys et les fleurs blanches, le pollen et le miel d’acacia voisinent avec le cerfeuil, le gazon fraîchement coupé et une nuance de citron vert. Viennent ensuite des fruits resplendissants, sur la pêche blanche, la poire Comice, l’anone et la Reine-Claude. Une note fumée, empyreumatique, évoque les cailloux chauffés par le soleil.

La sensation de pureté et d’énergie en bouche est irrésistible : la fraîcheur de l’entame évoque une eau de source ruisselant sur la roche calcaire, les agrumes se montrent de plus en plus présents, entre citron, zestes de pamplemousse et d’orange. Le croquant du fruit, dominé par la prune et le raisin frais, se pare maintenant d’une dimension résolument épicée et stimulante, entre poivre vert, baie de genièvre et bâton de réglisse.

La longueur de la finale, sa minéralité fumée évoquant la pierre à fusil, l’énergie et la sapidité qu’elle dégage, portées par l’acidité juteuse des agrumes : autant d’éléments franchement impressionnants pour un « simple » Mâcon-Verzé. Vous n’avez pas fini d’être surpris et de vous régaler : indispensable !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibert - Mâcon-Verzé - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Entre sensualité et fraîcheur : le lys et les fleurs blanches, le pollen et le miel d'acacia, le cerfeuil, le gazon fraîchement coupé et le citron vert. La pêche blanche, la poire Comice, l'anone et la Reine-Claude. Une note fumée de pierre chaude.

Bouche : La fraîcheur de l'entame évoque une eau de source ruisselant sur la roche calcaire, les agrumes s'affirment entre citron, zestes de pamplemousse et d'orange. Le croquant du fruit, dominé par la prune et le raisin frais, se pare d'une touche poivrée.

Accords mets-vins : Terrine de colin, tartare de daurade aux herbes fines, ceviche de cabillaud. Mais aussi des poissons grillés à la plancha. Un fromage de chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Verzé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques