

Maison Verget - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2020



Complexe, résolument gourmand mais énergique, ce Mâcon-Vergisson surclasse son appellation de plusieurs têtes : sur ce plan, les années se suivent... et se ressemblent !

Cette cuvée parcellaire est issue d'une vigne plantée sur la partie haute de la Roche de Vergisson, à plus de 400 mètres d'altitude, sur l'un des terroirs les plus frais du secteur. Ce qui intéresse Julien et Jean-Marie ici, c'est l'altitude, mais aussi l'exposition Nord-Est des vignes et la nature du sol, mince et très calcaire.

Cette vigne, vendangée encore une fois cette année en dernier, tout début septembre, offre toutes les conditions pour proposer un vin aux accents crayeux et épicés, où la concentration exceptionnelle du fruit, sur ce millésime solaire aux faibles rendements, s'équilibre parfaitement avec une trame minérale, tendue et effilée, qui nous porte loin.

Comme toujours, l'élevage d'une dizaine de mois sur lies, exclusivement en fûts avec environ un quart de bois neuf, s'avère magistral de maîtrise et de discrétion : il souligne une texture à la fois crémeuse mais fuselée et énergique, sans jamais perturber l'expression aromatique du fruit et du sol.

Le nez est complet et expressif, mêlant harmonieusement le lait d'amande, les noisettes, des notes de crème de fruits blancs, de pomme Boskoop délicatement caramélisée, de poire Passe-Crassane et de fruits à noyau, entre la prune, la pêche et l'abricot. Une touche de zeste de citron ou de mandarine annonce une dimension tonique qui s'affirme avec l'expression du sol et ses accents de pierre broyée, de craie mais aussi de poivre blanc et de gingembre.

La bouche est en cohérence parfaite avec le nez : on aime sa texture charnue et enveloppante, gorgée de saveurs de fruits finement acidulés, autour des fruits blancs, du coing et de l'abricot, complétés de quelques touches d'orange ou de mandarine. Mais on aime aussi la sensation d'énergie que le vin libère, sur une trame resserrée, résolument calcaire et saline, relevée d'une touche de gingembre. La finale, imbriquant tout naturellement le fruit et le sol, est remarquable d'équilibre et de persistance !

A la fois sensuel et stimulant, cet excellent Mâcon-Vergisson Sur la Roche vous réglera aujourd'hui comme dans 5 ans, pour accompagner un bar en croûte de sel, servi avec un beurre blanc, une lotte au safran, ou encore un boudin blanc !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Expressif et sensuel : lait d'amande, noisettes, crèmes de fruits blancs, pomme Boskoop caramélisée, poire Passe-Crassane et fruits à noyau, entre la prune, la pêche et l'abricot. Zeste de citron ou de mandarine, pierre broyée, gingembre, poivre blanc

Bouche : Charnue et enveloppante, gorgée de saveurs de fruits acidulés, autour des fruits blancs, du coing et de l'abricot, de l'orange ou de la mandarine. Puis une trame resserrée, résolument calcaire et saline, relevée d'une touche de gingembre

Accords mets-vins : Saumon fumé. Feuilleté aux pétoncles, bar en croûte de sel, servi avec un beurre blanc, une lotte au safran, mais aussi un boudin blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée