

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos En Tremblay - 2022



Cette nouvelle cuvée parcellaire est issue d'une très vieille vigne d'altitude, perchée sur le plateau qui domine le village de Pierreclos et ses coteaux. Nous nous situons ici autour de 400 mètres d'altitude. La vigne est solidement enracinée dans des sols assez profonds d'argiles fines, avant d'entrer en contact avec la roche-mère calcaire. Un substrat complexe qui apporte beaucoup de structure au vin. Ici, les maturités sont un peu plus lentes, garantissant de très beaux équilibres acides des jus.

Comme toujours, Julien a fait preuve d'une précision hors-pair dans le choix des dates de vendange, pour une maturité optimale du goût du raisin, et pas seulement de ses paramètres « techniques et phénoliques ». Après une sélection des premiers jus, le vin fut élevé exclusivement en fûts, intégrant peu de bois neuf, pendant une bonne année.

Le nez dévoile un nez pur et cristallin où l'on perçoit une fine empreinte minérale. Une délicate note toastée s'entrelace avec des senteurs de noisettes fraîches et d'amandes torréfiées, tandis que des arômes de fruits blancs bien mûrs comme la pomme Chanteclerc, la pêche et la poire Williams révèlent la maturité gourmande du jus. La fraîcheur de ce terroir d'altitude est parfaitement restituée, sur des notes d'agrumes, entre citron jaune et pamplemousse, mais aussi d'herbes fines anisées ou mentholées, comme le cerfeuil ou l'aneth. Des parfums floraux subtils et élégants de fleurs de Jasmin et d'acacia embellissent encore le bouquet, complétés d'une succulente touche de mirabelle et d'une once de gingembre.

La bouche, ample et onctueuse, charme par son équilibre entre densité, dynamisme et fraîcheur. Elle révèle l'éclat généreux des fruits bien mûrs, parmi lesquels on se régale de nuances exotiques de mangue juteuse et d'ananas flambé, mais aussi de saveurs de jus d'abricot et de prune jaune. La fraîcheur légèrement acidulée de la compote de poire et la vivacité du citron confit donnent le contrepoint idéal à la rondeur de la pomme au four. Poivre vert et Timut viennent épicer une finale étirée et soyeuse.

Pour des associations réussies, servez-le avec des couteaux à la plancha au beurre persillé ou des escargots de Bourgogne. Langoustines snackées ou noix de Saint-Jacques gratinées aux noisettes vous régaleront tout autant. Plus tard encore, vous pourrez aller sur une poule au riz, avec sa sauce crémeuse aux champignons.

Maison Verget - Mâcon-Pierreclos En Tremblay - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert lumineux

Nez : Pur et cristallin: empreinte minérale, note toastée, noisettes fraîches, amandes torréfiées, pomme Chanteclerc, pêche, poire Williams, citron jaune, pamplemousse, cerfeuil, aneth, fleurs de jasmin et d'acacia, mirabelle, gingembre.

Bouche : Ample et onctueuse : fruits bien mûrs (mangue juteuse, ananas flambé), saveurs de jus d'abricot et de prune jaune. Fraicheur acidulée de la compote de poires, vivacité du citron, pomme au four. Longue finale soyeuse et poivrée (poivre vert et Timut).

Accords mets-vins : Couteaux à la plancha au beurre persillé ou des escargots de Bourgogne. Langoustines snackées ou noix de Saint-Jacques gratinés aux noisettes. Plus tard sur une poule au riz, avec sa sauce crémeuse aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques