

Maison Verget - Saint-Véran Terroirs de Davayé - 2022



En découvrant la magnifique collection de ce millésime 2022 signé Verget, en février dernier, alors que les vins étaient encore loin d'avoir terminé leur élevage, nous avons immédiatement été séduit par ce Saint-Véran : un vin particulièrement charmeur et fringant, offrant une lecture limpide et nuancée des terroirs de Davayé.

Le vin est le fruit de l'assemblage subtil de 3 terroirs. Il y a d'abord des raisins de la fameuse « Côte Rôtie », ce « lieu interdit », pour reprendre les termes imaginés par Julien et Jean-Marie depuis que le syndicat de l'appellation rhodanienne des Côtes-Rôties a interdit aux vignerons bourguignons d'utiliser le nom cadastral de ce secteur précoce et très ensoleillé de Davayé. Un terroir aux sols caillouteux et orienté plein Sud qui donne des jus riches et expressifs.

La deuxième vigne se situe sur les hauts du coteau Sud du finage, qui surplombe le lycée viticole de Davayé, sur le secteur des Terres Noires : ici, les argiles sombres dominent en surface, avant de laisser rapidement la place, entre 50 et 60 centimètres de profondeur, à la roche-mère calcaire qui va donner au jus sa vibration minérale, sa verticalité.

Enfin, pour une lecture complète des terroirs de Davayé, Julien intègre également les premiers jus, particulièrement purs et frais, d'une vigne située quant à elle sur le versant Nord du coteau, dans le secteur En Pommard. Un terroir plus frais, où les raisins mûrissent plus lentement et conservent de belles acidités.

Après un élevage pour moitié en cuve béton et moitié en fûts, le jus se livre aujourd'hui dans un registre fringant et printanier, dominé par une expression calcaire fraîche et d'une pureté immaculée. On se régale de notes subtiles de fleurs blanches, de frondaisons humides en bord de rivière, de cerfeuil et d'anis, d'eau de concombre et de feuille de menthe, complétées d'une touche de lavande. Au fil de l'aération, la belle maturité et la gourmandise du fruit s'affirme, sur des parfums de poire, de pêche blanche et de melon, animés d'une touche plus acidulée évoquant pomme Granny et citron vert.

En bouche, la matière ample et d'une belle densité est parsemée de saveurs d'agrumes, de marmelade aux zestes d'orange et de citron, mais aussi de carambole, de kiwi et de prune Reine-Claude. On retrouve une touche chlorophyllienne évoquant cosses fraîches et jeunes pousses. La finale resserre le propos autour d'une trame calcaire et saline, relevée d'une excitante touche de poivre blanc. Les équilibres entre gras et tension, maturité et fraîcheur sont juste parfaits.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Idéal aujourd'hui sur un plateau de fruits de mer faisant la part belle aux crevettes et langoustines. Demain, il brillera sur un bar en Bellevue ou un kouloubiac de saumon accompagné de petits légumes de printemps juste glacés au beurre. Un régal.

© Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Saint-Véran Terroirs de Davayé - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais et gourmand : expressions, calcaires, fleurs blanches, frondaisons humides en bord de rivière, cerfeuil, anis, eau de concombre, feuille de menthe, lavande, poire, pêche blanche, melon, pomme Granny, citron vert.

Bouche : Ample, belle densité : agrumes, marmelade aux zestes d'orange et de citron, carambole, kiwi, prune Reine-Claude, cosses fraîches, jeunes pousses. La finale resserre le propos autour d'une trame calcaire et saline, sur une touche de poivre blanc.

Accords mets-vins : Aujourd'hui sur un plateau de fruits de mer faisant la part belle aux crevettes et langoustines. Demain, sur un bar en Bellevue, un kouloubiac de saumon accompagné de petits légumes de printemps juste glacés au beurre.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques