

## Maison Verget - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2022



Imprégné par le sol calcaire qui donne à la finale cette accroche crayeuse typique, ce Mâcon-Vergisson surclasse son appellation de plusieurs têtes.

Le vin est issu d'une seule parcelle, 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 calcaire. Ce secteur très qualitatif forme une sorte de petite enclave au cœur de la zone d'appellation de Pouilly-Fuissé.

Comme toujours, l'élevage d'une dizaine de mois sur lies, exclusivement en fûts avec environ 25% de bois neuf, s'avère magistral de maîtrise : il souligne une texture à la fois crémeuse mais fuselée et énergique, sans jamais perturber l'expression du fruit et du sol.

On est séduit par un premier nez estival et chatoyant. Il accroche des herbes hautes, nous entraîne au cœur d'un pâturage et de ses petites fleurs des champs aux couleurs chamarrées. Il se précise ensuite autour de notes de fenouil, d'ortie et de coriandre avant de nous conduire au-dessus d'éboulis calcaires. Le deuxième rideau, après une ferme agitation, s'ouvre sur d'aimables expressions pâtisseries, de beurre frais et de crème fraîche, et un fruit gourmand et bien mûr, évoquant la pêche, la poire ainsi qu'une pointe d'ananas finement caramélisé. Une nuance de citron confit rappelle la vivacité de ce vin d'altitude. L'équilibre est remarquable.

On découvre, dès l'entame de bouche, une texture ample et crémeuse, aux saveurs de crème fouettée et de beurre frais, bientôt traversée par des notes scintillantes de zestes d'orange, d'écorce de mandarine et de citron jaune. Elles donnent une indéniable tension au jus qui gagne encore en profondeur et en complexité avec des éléments plus herbacés, autour du thé vert et du cerfeuil, qui contribuent à souligner la fraîcheur du jus. Le sol est omniprésent avec ses évocations de silex frotté et de fleur de sel. La longue finale, empreinte d'une dimension saline et pierreuse, se montre particulièrement sapide et digeste.

Un vin à la fois charmeur et tendu, qui accompagnera admirablement un gratin de fruits de mer, un filet de sole juste grillé et citronné mais aussi, dans un registre plus terrien, une andouille lyonnaise ou un saucisson brioché aux pistaches. Régalez-vous !

## Maison Verget - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Chatoyant et gourmand : herbes hautes, pâturage, fleurs des champs, fenouil, ortie, coriandre, calcaire, expressions pâtisseries, beurre frais, crème fraîche, pêche, poire, ananas caramélisé, citron confit.

Bouche : Texture ample et crémeuse : crème fouetté, beurre frais, zestes d'orange, d'écorce de mandarine, de citron jaune, thé vert, cerfeuil, évocations de silex frotté, de fleur de sel. Longue finale saline, pierreuse particulièrement sapide et digeste.

Accords mets-vins : Un gratin de fruits de mer, un filet de sole mais aussi, une andouille lyonnaise ou un saucisson brioché aux pistaches.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2024 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques