Maison Verget - Saint-Véran Vigne de Saint-Claude - 2022

Gros coup de cœur pour ce Saint-Véran à la concentration impressionnante : un vin complexe, à la fois voluptueux et électrisant. D’un côté, la sensualité florale, le fruité mûr et généreux, de l’autre une énergie phénoménale, une formidable percussion calcaire qui excite les papilles et pénètre nos sens. C’est une des pépites de ce magnifique millésime 2022.

Cette année encore, cette vigne assez précoce fut l’une des premières vendangées, dans les derniers jours du mois d’août. Nous nous situons sur la commune de Prissé, en limite du finage de Vergisson et de ses vignes classées en Pouilly-Fuissé. Situées en altitude, les vieilles vignes âgées entre 50 et 60 ans, bénéficient d’un substrat assez calcaire et caillouteux en surface, mais profond. Elles y trouvent les ressources hydriques dont elles ont besoin, sans avoir à ralentir les maturités, même sur un millésime plutôt sec et solaire comme 2022.

Les raisins ont préservé d’excellentes acidités et cette finesse de texture et de saveur apportée par le calcaire, tout en révélant des jus à la concentration exceptionnelle, gage de densité et d’une belle structure de bouche. Ne restait plus à Julien et Jean-Marie qu'à laisser parler leur sens incomparable du pressurage fractionné et de la sélection des premiers jus, puis d’un élevage en fûts, d’une redoutable précision, pendant 9 mois environ.

Au premier nez, des effluves vibrantes et printanières s’imposent. Le lierre, la fougère, le persil plat, le muguet et une ribambelle de petites fleurs blanches montent en fines volutes du verre à peine agité. La sensation de fraîcheur est amplifiée par les notes de mandarine, d’écorce d’orange et de poivre blanc. Elles précèdent un fruit bien mûr, autour de la poire Williams et de la prune jaune. La dimension minérale s’installe progressivement, sur des fragrances nettes et ciselées de pierre frottée et de silex. L’horizon odorifère, déjà complexe à ce stade, est bientôt traversé par des notes de noisettes et de pignons grillés, de baguette juste sortie du four. Une trame empyreumatique qui agit comme un exhausteur d’arômes et de saveurs.

La bouche convoque, in media res, des expressions finement beurrées, amples et rondes. La texture offre des contours doux, témoignant d’une concentration exceptionnelle des raisins. Le milieu de bouche invite des notes dynamisantes d’agrume frais, mandarine en tête, mais également un soupçon d’expressions câlines autour des fruits confits et de l’abricot sec, complétés d’amers subtils. La dimension empyreumatique est portée par quelques éclats de noisettes grillées tandis que la trame saline allonge le jus. La persistance est impressionnante.

Ce joyau de Saint Véran brillera sur une blanquette de volaille, une escalope de veau à la crème et aux champignons, un risotto aux trompettes de la mort. Mais aussi, dans un registre plus exotique et épicé, avec un « matoutou » de crabe !

@ Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Saint-Véran Vigne de Saint-Claude - 2022

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron

Nez : Complexe et frais : lierre, fougère, persil plat, muguet, fleurs blanches, mandarine, écorce d'orange, poivre blanc, poire Williams, prune jaune, pierre frottée, silex, noisettes, pignons grillés, baguette juste sortie du four, trame empyreumatique.

Bouche : Texture profonde et suave, expressions finement beurrées amples et rondes, touche tonique des agrumes frais (mandarine), fruits confits, abricot sec, noisettes grillées. Finale saline très persistante.

Accords mets-vins : Sur une blanquette de volaille, une escalope de veau à la crème et aux champignons, un risotto aux trompettes de la mort. Mais aussi, dans un registre plus exotique et épicé, avec un « matoutou » de crabe.

Conseils de service

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

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 : Raisonnée