

VERGET

Sologny, le 1^{er} mars 2023

Bonjour à tous,

Je suis très heureux de vous présenter les vins de 2022. La qualité de ce millésime m'a redonné le sourire. Il est charmeur, dense, équilibré et de plus, la quantité est de nouveau au rendez-vous. Vous pourrez l'apprécier dès maintenant mais aussi l'attendre quelques années.

2022 est l'année la plus chaude jamais enregistrée en France depuis le début des relevés officiels mais elle n'est pas la plus précoce pour nous. L'hiver 2022 a été très doux et nous sommes passés très près d'un gel catastrophique mi-avril. Ensuite le temps très ensoleillé et chaud du printemps a fait pousser la vigne très rapidement et la floraison a elle aussi été très précoce. Elle s'est déroulée dans des conditions optimales. Nous pouvions dès lors envisager une récolte homogène et généreuse. Les épisodes caniculaires à répétition ont douché nos espoirs pour les rendements mais ont permis d'augmenter la densité finale des vins. Les grappes étaient nombreuses et assez petites avec un rapport peau/jus digne des plus beaux millésimes. Nous avons eu la chance d'avoir quelques pluies fin juin qui ont permis à la vigne de plutôt bien supporter les premières fortes chaleurs estivales. Les suivantes ont fini par bloquer la maturation des raisins ce qui a repoussé la date prévue des vendanges. La récolte a commencé le 26 août pour se terminer le 12 septembre. Les raisins étaient parfaitement sains, la maturité aromatique très belle et l'équilibre sucres/acidité pas loin de la perfection. Grâce à cela, les vinifications ont été plutôt homogènes et assez rapides. La qualité des vins obtenus nous permet de vous proposer une gamme très cohérente avec des vins gourmands qui ne pourront que vous donner du plaisir à la dégustation.

Nous avons produit un Bourgogne et 4 Mâcon. Le Bourgogne « Grand Elevage » est un assemblage de Mâcon-Péronne « Les Légères » et de plusieurs parcelles de Mâcon-Pierreclos. Vinifié entièrement en fûts, c'est un vin très complet : à la fois fruité et dense. Il s'agit certainement d'un des meilleurs Bourgogne produit chez Verget. Le Mâcon-Charnay « Clos Saint-Pierre » possède un très bel équilibre en bouche, grâce à une sélection drastique des jus de pressurage et à l'élevage en fûts assez court. Le Mâcon-Pierreclos « En Tremblay », d'un niveau supérieur à 2021, possède une très belle réduction au nez. Il est riche, presque tannique, avec une fin de bouche nette, longue et fraîche. Le Mâcon-Bussières « Vignes de Montbrison » est complet du début à la fin de bouche, le nez est aussi sur la réduction avec une belle trame minérale. Enfin, le Mâcon-Vergisson « Sur la Roche » possède une longueur en bouche réellement exceptionnelle grâce à une minéralité très présente. Le nez floral, complexe, la bouche ample et dense font de lui un des vins avec le meilleur rapport qualité/prix de notre production.

Les vignes de Saint-Véran ont été plus généreuses cette année et nous avons pu produire 3 cuvées. Le Saint-Véran « Terroirs de Davayé » est un assemblage des jus de presses des parcelles de « Côte-Rôtie » et « Terres Noires » ainsi que des premiers jus de la parcelle « En Pommard ». Cette dernière, exposée plein nord, apporte fraîcheur et précision. La bouche très ample possède des arômes de fruits exotiques acidulés. La concentration monte d'un cran avec le Saint-Véran « Vignes de Saint-Claude ». Très proche du village de Vergisson cette parcelle en altitude est exposée ouest avec un sous-sol très calcaire. Ce vin est d'une belle suavité et, comme les raisins n'ont pas souffert des fortes chaleurs, il a gardé un équilibre remarquable. Pour finir, le Saint-Véran « Lieu (Inter)dit », élaboré principalement à partir des premiers jus de pressurage de la parcelle de « Côte Rôtie » et d'un peu de « Terres Noires », est à nouveau en dehors des standards habituels de l'appellation. Il possède tous les atouts : complexité au nez avec une légère réduction, densité et minéralité en bouche !

Enfin les 5 vins de Pouilly-Fuissé sont tous d'une concentration exceptionnelle. Le Pouilly-Fuissé « Grands Terroirs Oubliés » est un assemblage de climats non retenus par le classement des 1^{ers} Crus : « La Côte », « Les Croux » et « Le Haut de la Roche » à Vergisson ainsi que « Les Vernays » et « Sur la Fontaine » à Fuissé. Ces terroirs en altitude avec une exposition ouest ou nord sont l'avenir des vins de Bourgogne du fait du réchauffement climatique. Le nez légèrement réductif de cet assemblage est d'une grande profondeur, tout comme la bouche qui est à la fois ample et minérale. Le Pouilly-Fuissé « Le Haut de la Roche » est de retour en 2022. Ce millésime lui convient parfaitement grâce à son sol très calcaire et son altitude autour de 400 m. Si vous aimez la minéralité « mûre », c'est le Pouilly à saisir cette année. Son grand frère le Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru « Sur la Roche » est très proche mais avec une densité en bouche supérieure. Dans un style plus suave, le Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru « Les Crays » est très agréable dès maintenant ce qui ne devrait pas l'empêcher de patienter dans votre cave de nombreuses années. Pour terminer, le Pouilly-Fuissé « Les Combes Vieilles Vignes », vendangé en 3 fois, possède toutes les caractéristiques des grands vins : concentration, fraîcheur et complexité. Ce vin fait partie des grandes réussites du millésime chez Verget.

J'espère que la qualité de nos vins saura aussi vous rendre heureux !

Merci de votre confiance et bonne dégustation !

Julien Desplans





Chers Amis,

Je suis absolument sûr que vous ne serez pas surpris d'apprendre que le millésime 2022 est hors normes. Comme l'étaient presque tous les derniers millésimes. Il faut donc accepter le fait que le hors normes est devenu la norme.

Au Domaine Guffens-Heynen, on a échappé de justesse aux gelées en pratiquant la taille en deux fois. Ce qui augmente considérablement le travail. Ensuite la chaleur et la sécheresse se sont installées, et pour longtemps, très longtemps. Si au début nous pensions faire une très bonne récolte, on a vite déchanté car les raisins ne grossissaient pas à cause d'un blocage de sève dû à ces conditions météorologiques. Par contre, ce même blocage a permis d'éviter une hausse du taux de sucres et aussi permis un certain maintien des acidités. La grêle tombée sur Vergisson a non seulement diminué de 20% la récolte, mais a aussi abimé le feuillage au point de nous empêcher de faire une cuvée Pouilly-Fuissé Premier Cru et pire, une cuvée des « Croux ».

On a séparé tous les jus et on n'a utilisé que les premiers pour les grands vins. Les dernières presses et les jus des plus jeunes vignes ont été assemblés dans une cuve béton pour faire la cuvée Bourgogne « Jeunes Vignes et Derniers Jus », agréable à boire et à ne surtout pas faire vieillir au-delà des 10 ans. Le Mâcon-Pierreclos « En Crazy », élevé moitié en cuve et moitié en fûts est un peu plus gras que d'habitude. Les Mâcon-Pierreclos « Premiers Jus de Chavigne » sont classiques et ne reflètent guère le millésime. Je pense qu'ils pourront tenir des dizaines d'années. Le Mâcon-Pierreclos « Juliette et les Vieilles de Chavigne » est une fois de plus hors catégorie, mais il y en a très peu. Le Saint-Véran « Premiers Jus » est plus puissant et exotique et il me fait penser au 2015. Les Pouilly-Fuissé « C.C » sont très frais car ces vignes n'ont pas grêlé et ont une exposition plus froide. Les Pouilly-Fuissé « Premiers Jus des Hauts des Vignes » proviennent des « Croux » et « Petits Croux » ainsi que des Premiers Crus « Les Crays » et « Sur La Roche ». 2022 est ma dernière année d'exploitation de la parcelle Pouilly-Fuissé "Sur la Roche". J'aurais tellement aimé en faire une ultime cuvée mais la météo en a décidé autrement.

Aux Tourettes, il a fait également très chaud mais moins qu'en Mâconnais. J'ai fait quatre Tinus Blancs. La Marsanne est très fraîche et fruitée et la Roussanne est plus structurée. Ces trois cuvées ont été élevées en cuve tulipe en béton car je n'ai pas les moyens, et surtout pas l'envie, de le faire en amphores. Le Viognier est totalement différent de ce qu'on attend habituellement


de ce cépage, son nez est discret, il est très structuré en bouche avec une grande acidité. Il pourra bien vieillir, probablement autant que le Chardonnay qui est comme toujours assez spectaculaire. Ils proviennent tous les deux du Plateau de l'Aigle, vigne très calcaire située à 400 mètres d'altitude, et ils ont été élevés en fûts dont un quart de fûts neufs.

Nous avons reçu beaucoup de demandes sur ces cuvées Tinus que vous commencez à bien connaître, j'ai donc décidé de vous les proposer de nouveau en primeur.

A Closiot nous avons enfin pu faire un peu de vin et du très, très bon. Le Bordeaux Blanc « C de Sec » est grand. C'est un assemblage de deux tiers de Sémillon, de Sauvignon blanc et surtout de Sauvignon gris. Les deux Barsac sont majestueux et ce millésime fera date dans le Sauternais où il fallait beaucoup attendre. Cette attente a été très payante. Le Barsac « Bonneau » ressemble au 2018 avec une petite fraîcheur en plus et le Barsac « Dames de Bonneau » est un peu moins riche que le 2018 mais avec une longueur en bouche remarquable.

J'ai personnellement tout fait pour limiter la hausse des prix malgré un environnement difficile. Les vins de Closiot et des Tourettes n'ont ainsi presque pas bougé. Profitez-en ! Dans l'attente d'autres et très importantes nouvelles l'année prochaine, je vous salue tous.

Jean-Marie Guffens

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the bottom.