VERGET

Sologny, le 15 mars 2024

Ce millésime 2023 a concentré à lui seul tous les risques liés au dérèglement climatique et fera date tant au niveau de la qualité que de la quantité.

Avoir un hiver doux est une réalité bien installée. Cela entraine des risques de gelées en avril puisque les bourgeons éclosent durant ce mois. Cependant en 2023, l'alternance de jours ensoleillés et d'autres plus froids et pluvieux a limité les gelées et leur intensité.
Le printemps a été chaud ce qui a entrainé une pousse très rapide de la vigne. La floraison nous a un peu surpris par sa précocité. Nous pouvions, dès ce moment-là, pressentir la générosité du millésime ; par la suite, l'alternance d'épisodes pluvieux et de belles journées ensoleillées n'a fait que conforter nos prévisions. Puis l'été, avec des journées très chaudes mais sans canicule, a enclenché une véraison fin juillet pour les premières baies et sur une période assez longue. Nous envisagions alors des vendanges mi-septembre et étalées dans le temps pour que chaque baie arrive à parfaite maturité.
C'était sans compter sur l'épisode caniculaire de fin août/début septembre. L'accélération de la maturation fût alors brutale et il n'était plus question d'attendre mais bien d'enclencher les vendanges plus tôt que prévu et à un rythme soutenu !
Chez Verget, la première parcelle a été vendangée le 6 septembre et la dernière le 22 septembre. Les parcelles n'ayant pas réagi à cette canicule de manière homogène, vous imaginez bien que nous avons changé d'avis régulièrement pour suivre au plus près la maturité des baies.

Nous avons déniché de nouvelles parcelles qui devraient faire partie de notre gamme pour de nombreuses années. Commençons par le Viré-Clessé « A l'Agrémat » Vieilles Vignes, une parcelle située tout en haut du côteau du village de Viré. Nous avons attendu les derniers jours de vendanges pour récolter de splendides raisins. Cette cuvée a été vinifiée et élevée en cuve béton ce qui a permis d'élaborer un vin fruité, généreux et bien équilibré. Le Mâcon-Charnay « Clos Saint-Pierre » a été vinifié uniquement en cuve inox horizontale pour conserver son bel équilibre naturel. Le Mâcon-Pierreclos « En Tremblay » est riche grâce à sa légère sur-maturité et son élaboration totale en fûts. Le Mâcon-Bussières « Vignes de Montbrison », provenant d'un sol argilo-calcaire, est tout en retenue et en réduction. Le Mâcon-Vergisson « Sur la Roche » ravira une fois de plus les amateurs de minéralité provenant de raisins mûrs ; le vin est comme toujours magnifique ! Le Bourgogne « Grand Elevage » est un assemblage composé principalement de deux parcelles : Mâcon-Péronne « Les Légères » apporte des arômes fruités

et de la rondeur en bouche et Mâcon-Charnay « Sainte-Juste », au-dessus du « Clos Saint-Pierre », apporte de la fraicheur et de la précision au vin. On termine avec la dernière nouveauté : le Mâcon-La Roche Vineuse « Les Bois Joyaux ». Ces vieilles vignes ont été plantées sur un sol calcaire pratiquement sans argile qui apporte beaucoup de minéralité ; l'exposition plein sud de ces vignes apporte une richesse importante au vin.

Nous avons récolté de nouvelles et très belles parcelles sur le village de Davayé : « Les Combes », « Les Fournaises » et « Les Bergates ». Elles font toutes parties, avec la parcelle « En Pommard », de l'assemblage du Saint-Véran « Terroirs de Davayé ». Ce vin est exotique, soyeux et précis ; il est, selon moi, le meilleur « Terroirs de Davayé » de ces dernières années. Le Saint-Véran « Vignes de Saint-Claude » est unique car malgré une exposition très ensoleillée, l'équilibre sucre/acidité des raisins est resté parfait. Avec des arômes de réduction, il s'agit d'une cuvée taillée pour la garde. Le Saint-Véran « Lieu Inter(dit) » provient en grande majorité des parcelles de « Côte-Rôtie ». Un petit peu d'« En Terres Noires » et quelques raisins d'« En Chataigniers » apportent une fraicheur indispensable à l'équilibre de ce vin. Il s'agit d'un grand millésime pour les Saint-Véran.

Le Pouilly-Fuissé « Le Haut de la Roche », vendangé en toute fin de récolte, possède une grande minéralité grâce à son sol calcaire. L'altitude élevée l'a protégé de l'épisode caniculaire. Le Pouilly-Fuissé « Grands Terroirs Oubliés » est un assemblage des magnifiques parcelles oubliées lors du classement des Premiers Crus : « La Côte », « Les Croux » et « Les Vernays ». Ce vin possède des arômes fruités avec une légère réduction malgré son élaboration en fûts. La fin de bouche acidulée équilibre l'amplitude et la richesse de ce vin. Le Pouilly-Fuissé 1er Cru « Les Crays » est, par son exposition plein sud, un vin d'une grande richesse contrebalancée par une sélection drastique des 1ers jus sortant du pressoir. Le Pouilly-Fuissé 1er Cru « Sur la Roche » est d'une grande minéralité et d'une densité en bouche très élevée. Terminons par les vénérables Vieilles Vignes du Pouilly-Fuissé « Les Combes ». Grâce à des vendanges en trois fois, permettant l'obtention d'une maturité phénolique chirurgicale, nous avons créé un vin qui dépasse nos attentes : richesse, densité, acidité… tout y est !

Nous sommes très heureux de vous proposer ce millésime 2023. Il est tellement rare de pouvoir associer, en Bourgogne, dans la même phrase, qualité et prix en baisse ! Merci pour votre confiance et bonne dégustation !

Julien Desplans



Chers Amis,

Je ne vais pas vous répéter les remarques de Julien sur le climat de l'année dernière. En fin de compte 2023 est en tous points semblable aux 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 et 2022. Ça devient compliqué et ennuyeux.
Les 2023 ont eu beaucoup d'eau au printemps ce qui a évité un certain stress hydrique. Pour le reste, nous sommes une fois de plus passés d'une récolte importante à une récolte normale en raison des grosses chaleurs qui ont de nouveau provoqué un blocage des maturités. Le millésime est cependant moins marqué par ces conditions et ressemble d'avantage aux 2020 qu'aux 2022. On peut ainsi plus parler d'une année de terroir que de chaleur. Et tant mieux.

Au domaine, le Bourgogne est un assemblage des jus des dernières presses et des plus jeunes vignes vinifiés, cette année aussi, en cuve béton. Ceux des premières presses et des quelques vignes du bas, élevés en fûts, feront un très bon « Chavigne » à boire dans les 15 ans. Trois tris espacés sur 12 jours ont permis de créer un « Tri de Chavigne » absolument au top avec une acidité très surprenante. Ce qui m'a donné la possibilité de produire une cuvée « Juliette et les Vieilles de Chavigne» qui, elle aussi, est à sa hauteur habituelle.
Les premiers jus des Saint-Véran « Les Combes », « Les Carettes » et une petite partie du « Clos des Poncetys » font un « Premiers Jus » très précis, légèrement réduit et carrément séduisant. Les vignes exposées plein sud du « Clos des Poncetys », dont je n'ai utilisé que le tout premier jus de coule, ont abouti à une cuvée totalement exubérante et néanmoins très minérale. Un collector en puissance.

Le Pouilly-Fuissé « C.C » ressemble aux 2020. Il est d'une grande richesse due à l'âge des vignes. L'exposition froide des vignes contrebalance cette richesse. Le « Premiers Jus des Premiers Crus » provient exclusivement des « Crays » car ma vigne de « Sur la Roche », appartenant à la commune de Vergisson, m'a été retirée pour des raisons de vieillissement et je ne parle pas de la vigne ! J'ai été très heureux d'avoir eu le privilège de travailler pendant 42 ans ce terroir exceptionnel. Le « Croux et Petits Croux » va probablement rejoindre le panthéon des étoiles comme l'a fait le 2020. Le prix aujourd'hui atteint par cette cuvée ne doit jamais vous faire oublier qu'il s'agit d'un vin fait avec des raisins et à boire pour le plaisir et au bon moment.

Pour les Tinus des Tourettes, j'ai décidé de faire un blanc avec des Grenache rouges. Les tout premiers jus ont été utilisés afin d'éviter la coloration, les presses ayant servi à produire le « Rouge d'une Nuit ». Légèrement teinté, ce « Blanc de Noirs » vendangé avant la maturité exigée pour un grand rouge, a une très bonne acidité et néanmoins beaucoup de gras en fin de bouche. C'est un vin pour accompagner des cuisines méditerranéennes. Le « Solera 1723 », provenant des millésimes 2017 à 2022, inclut aussi les raisins rôtis de Marsanne, Viognier et Roussanne de 2023. Cela donne un peu plus de fraîcheur à cette cuvée qui a beaucoup d'amateurs. La deuxième vendange de la « Roussanne Côteau de l'Aigle », après celle des raisins rôtis, est très ample et persistante en bouche. Le « Chardonnay Plateau de l'Aigle » est très bourguignon, même un peu plus que d'habitude, mais sans la moindre lourdeur. Un Bourgogne en mieux donc. Le « Rouge d'une nuit » est très peu coloré et très fruité. Il sera le compagnon idéal de vos repas d'été. Une attention particulière pour le nouveau venu le « Solera 1622 » en rouge. Assemblage des Syrah 2016, des Cabernets et Grenache 2018, des trois cépages en 2021 et des Syrah et Cabernet 2022. Elevé en fûts de un et de deux ans, il est aujourd'hui presque prêt à boire mais il pourra vieillir au moins dix ans.

Pas de liquoreux au Château Closiot cette année car, à cause des fortes chaleurs, il n'y avait que peu de botrytis et beaucoup d'acétate. J'ai donc décidé de vendanger en trois fois en l'espace de trois semaines. L'assemblage donne un « C de Sec », élevé 100% en fûts, extrêmement riche, exotique à souhait et avec une longueur extraordinaire. Un vrai sec de Sauternes, ou plutôt de Barsac, car le calcaire a donné beaucoup de minéralité à ce vin. En peu de millésimes, ce vin hors des sentiers battus est devenu une référence pour beaucoup de consommateurs et particulièrement les Bordelais !
Le Bordeaux « Château Closiot » est le deuxième vin fait, un peu comme au Domaine Guffens-Heynen, avec les presses et les jeunes vignes et avec 20% de sauvignon blanc. C'est un très bon vin qui ne ressemble pas, lui non plus, à un Bordeaux blanc.

Voilà, je vous donne rendez-vous l'année prochaine pour d'autres et de très importantes nouvelles.
En attendant, je lève mon verre à la santé de tous et à un monde meilleur que celui qui est prévu.

Jean-Marie Guffens

