

# VERGET

Tout a été très vite en 2015. Une floraison début juin, une véraison mi-juillet. Des températures élevées et le vent chaud venu du sud, ont donné le tempo de ce millésime. Ces conditions ont conduit les raisins très tôt à une maturité optimale avec un état sanitaire parfait. Chez Verget, les vendanges ont débuté le 27 août dans le Mâconnais pour se terminer le 11 septembre à Chablis. Elles se sont déroulées dans de très bonnes conditions. Cependant, elles furent, à notre goût, un peu trop rapides du fait des très faibles rendements.

Le Mâconnais a certainement donné les vins les plus denses de ce millésime car l'ensoleillement a été le plus important et la pluviométrie la plus faible. Ainsi, les raisins ont atteint des maturités jamais observées avec des acidités très élevées grâce à un phénomène de concentration juste avant les vendanges. Deux cuvées font leur retour dans notre gamme : le Mâcon-Villages « Grand Elevage » très ample et puissant ainsi que le Mâcon-Bussièrès « Le Clos » avec une finale plus minérale. Puis nos cuvées incontournables : le Mâcon-Charnay « Clos Saint-Pierre » d'une puissance exceptionnelle mais sans lourdeur, le Mâcon-Bussièrès « Vignes de Montbrison » plus boisé et avec une bouche plus tendue, le Mâcon-Vergisson « La Roche » qui possède une fraîcheur et une précision uniques dans ce millésime, et enfin le Viré-Clessé qui procure beaucoup de plaisir par sa rondeur, et par sa fraîcheur due à un élevage en cuve.

Pour les Saint-Véran, notre cuvée « Terroirs de Davayé » est de retour. Il s'agit d'un assemblage de plusieurs parcelles de ce village vinifié en fûts et en cuve afin d'exprimer au mieux l'esprit des vins de Verget : précision, richesse et minéralité. Le Saint-Véran « Vigne de Saint-Claude » est plus complexe et plus puissant. Pour terminer, quelques mots sur le Saint-Véran « Lieu (Inter)dit » : cette année, nous avons assemblé les trois plus beaux terroirs de l'appellation pour l'obtenir : la Côte-Rôtie, les Châtaigniers et les Terres Noires. Ce vin est pour moi le plus beau du millésime chez Verget.

Quant aux Pouilly-Fuissé, ils sont peu nombreux mais d'une qualité hors norme ! Le Pouilly-Fuissé « La Roche » possède comme toujours une trame minérale donnant une grande longueur en bouche. Le tout est complété d'une ampleur qui lui confère une structure presque tannique. Le potentiel de garde de ce vin est certainement très important. Le Pouilly-Fuissé « Les Combes Vieilles Vignes » est plus rond et plus suave. Cette année encore, et malgré son exposition très « solaire », la fraîcheur en fin de bouche est remarquable.

En 2015, la Côte d'Or n'a pas subi d'orage de grêle, ce qui est en soi, déjà inhabituel... Afin d'éviter d'obtenir des vins trop lourds, nous avons retenu deux terroirs situés sur les hauteurs. Le Meursault « Les Clous » est très « classique », puissant et large en bouche, avec une pointe d'acidité. Le Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « Sous le Puits » est plus aérien avec une très belle tension minérale.

A Chablis les vendanges ont été plus tourmentées. L'épisode de grêle a été certes dommageable, mais c'est surtout la pluie importante l'accompagnant qui fût la plus difficile à gérer. La très mince fenêtre de récolte optimum s'est située entre le 8 et le 11 septembre ! Avant, les raisins subissaient encore les conséquences de la pluie, après, un autre épisode pluvieux s'annonçait. Le Chablis « Terres de Pierres » est droit, minéral et précis. Le Chablis « Cuvée de la Butte » est à la fois plus riche et plus tendu. Le Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Côte de Léchet », par son exposition plein sud, est plus riche et plus fruité que les autres cuvées. Comme en 2014, nous avons pu récolter deux Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Vaillons » : une cuvée vinifiée en cuve inox exprimant une très forte minéralité ; l'autre cuvée, « Vieilles Vignes des Minots » élaborée en fûts, est d'une richesse incroyable. Enfin, le Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Mont de Milieu » me semble le plus équilibré et le plus beau vin de Chablis.

En raison de la forte demande, des petits rendements et d'une communication tous azimuts sur le millésime 2015, les prix n'ont cessé d'augmenter. Toutefois, nous avons essayé d'en limiter l'impact sur nos tarifs. Profitez-en car, comme en 2014, il n'y en aura pas pour tout le monde. Il ne me reste plus qu'à souhaiter que vous apprécierez savourer nos 2015 autant que j'ai pris du plaisir à les vinifier. Bonnes dégustations à tous et merci pour votre confiance !

Julien Desplans





Tourettes, le 25 janvier 2016

Chers Amis,

Il est difficile d'ajouter quelque chose à ce qu'ont déjà dit les professionnels du vin sur l'extraordinaire millésime 2015. A côté de cette communication habituelle, je ne peux dire que, non seulement le millésime est bon cette année, mais les vins probablement aussi. Ce qui n'est pas toujours le cas dans ces années prématurément encensées.

Julien a tout expliqué, et en effet, nous sommes loin d'une année caniculaire avec ses lourdeurs et ses richesses venues d'ailleurs. Ce sont sûrement les pluies venues au bon moment qui ont sauvé ce millésime de la caricature.

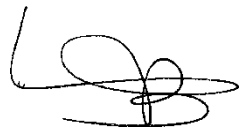
Au domaine, la concentration due à la météo et à des rendements toujours infimes (un peu moins que 30hl/ha) a permis de produire des vins hors temps. Par contre, pas de tris successifs car la richesse y était largement depuis le début des vendanges. La sélection s'est donc faite au pressoir, en séparant les jus de coule et de première presse des autres pour sauvegarder au maximum les acidités. Les trois appellations ont donc chacune leur « Premier Jus ». Cela a permis de donner au Mâcon-Pierreclos « Chavigne » une structure impressionnante, au Saint-Véran, une richesse de fruit absolument inconnue, au Pouilly-Fuissé « C.C », une gourmandise coupable et au Pouilly-Fuissé « 1<sup>er</sup> Jus des Hauts des Vignes » une minéralité même plus élevée qu'en 2014. Et comme vous vous en doutez le Mâcon-Pierreclos « En Crazy », fait des « deuxièmes » jus, est plus rond et sera à boire plus vite. La caisse panachée est donc composée exclusivement des premiers jus des plus grands terroirs.

Aux Tourettes (le nom château m'étant interdit car je ne produis que de pauvres IGP), contrairement à ce qu'on pourrait penser, point de canicule, mais des pluies bienvenues et un temps sec et frais pour les vendanges. Autant dire que c'était parfait et que je n'ai jamais connu un tel plaisir à vinifier ces raisins parfaitement mûrs et sains, vendangés sur une période de 35 jours !

Alors les Guffens de là-bas, ils sont tout juste parfaits. Le « Grande Trilogie » Blanc est un assemblage de 40% de Viognier, 40% de Marsanne et de 20 % de Roussanne. Il est très corsé mais pas alcooleux. Le Chardonnay « Plateau de l'Aigle » produit avec les premiers jus exclusivement est très minéral. Pour les rouges, j'ai un faible pour le Syrah « Guffens au Sud » qui est d'une gourmandise absolue et une bonne affaire vu le prix. Le « Grande Trilogie » Rouge est un assemblage de 40 % de Syrah, 40% de grenache et 20% de Cabernet-Sauvignon, moyennement tannique et très près du fruit. « L'Obstination » est un assemblage des plus petits rendements et composé de 50% de Cabernet-Sauvignon, 25% de Syrah et 25% de Grenache. Il est très structuré mais avec des tannins très mûrs et me fait penser aux grands vins produits aux alentours du Duero/Douro. A boire dans dix ans.

Voilà, c'est un vigneron heureux qui vous adresse ses meilleurs vœux, vous remercie de votre fidélité et vous souhaite de très bons vins à boire, d'où qu'ils viennent pourvu qu'ils vous procurent une agréable ivresse.

Jean-Marie Guffens

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a horizontal line at the bottom, representing the name Jean-Marie Guffens.