

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Sur la Roche - 2017



Véritable quintessence du grand blanc bourguignon à la fois ample, concentré et gourmand, mais toujours intensément minéral et stimulant, ce Pouilly-Fuissé Sur la Roche est en 2017 un des vins les plus élégants de toute la gamme.

Sur la commune de Vergisson, les vignes occupent les pentes d'un coteau argilo-calcaire parfaitement exposé au Sud-Est, gage d'une lente et saine maturation du chardonnay. Pour Jean-Marie, cette parcelle donne le vin qu'il estime être le plus minéral de la production mâconnaise de Verget.

Après une vinification et un élevage sur lies de 9 mois environ, en fûts intégrant moins d'un quart de bois neuf, ce Pouilly-Fuissé Sur la Roche affiche un profil combinant à merveille un fruit très savoureux et un magnifique boisé enrobant, avec l'élégance et la verticalité de son empreinte minérale.

On aime au premier nez cette noble réduction et ses notes grillées. On aime ensuite la franchise des arômes de poire pochée, de pêche et de prune Reine-claude. On aime la gourmandise de ces évocations de praliné, de crème à la vanille et autres pâtisseries fines. On aime cette dimension florale (entre acacia et jasmin) qui apporte une belle élégance, couplée à une touche épicée délicate, sur le poivre blanc et le macis. On aime cet équilibre entre une attaque ample, veloutée, portée par le gras de texture, et ce milieu de bouche resserré, où les agrumes et la dimension crayeuse affine la puissance des fruits blancs et jaunes. On aime cette finale dynamique et droite, d'une longueur déjà exceptionnelle.

Vous l'aurez compris, on aime vraiment ce vin ! Alors, si nous devons émettre une seule (toute petite!) réserve, la voici : sur les trois cuvées que nous vous présentons, ce Pouilly-Fuissé Sur la Roche est peut-être le vin qui nécessitera le plus de patience avant d'exprimer toute sa profondeur et son magnifique potentiel. Oubliez-le au moins 3 ans en cave...

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Sur la Roche - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Gourmand et sophistiqué : céréales torréfiées, acacia, jasmin, poire pochée, pêche et prune Reine-claude, crème à la vanille, noisettes, pâtisserie fine. une touche de poivre.

Bouche : Attaque ample, veloutée, beau gras de texture, milieu de bouche resserré, où les agrumes et la dimension crayeuse affine la puissance des fruits blancs et jaunes. Dynamique sur la finale.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée