Maison Verget - Pouilly-Fuissé Terroirs de F. - 2018

On ne pouvait pas rêver plus bel hommage aux terroirs de Fuissé, à leur complexité et aux infinies nuances qu'ils sont capables de transmettre dans le vin. Lorsque nous avons découvert ce Terroirs de F, en avril dernier, alors qu'il était encore en cours d'élevage, nous avons été subjugués par sa classe naturelle et son équilibre impérial entre l'éclat du fruit et l'empreinte minérale, souvent maritime, des sols de Fuissé.

Pas étonnant finalement quand on sait que la parcelle la plus importante est située sur le lieu-dit Les Moulins qui présente la particularité d'avoir un sol de marnes très riches en coquillages et autres fossiles marins. Les raisins de deux autres vignes sont assemblés, chacune apportant sa précieuse contribution : les sols très calcaires du lieu-dit Sur la Fontaine renforcent la sensation de finesse et la tension du vin, tandis que ceux, plus argileux, du terroir des « Littes » apportent de la mâche et une certaine densité de matière.

Après une vinification et un élevage d'une année au total, uniquement en fûts mais avec une proportion assez faible de bois neuf (20%), le résultat est impressionnant de précision et d'éclat. Dès le premier nez, les petites fleurs blanches virevoltent au-dessus du verre, accompagnées de notes iodées rafraîchissantes, évoquant coquilles d'huîtres et couteaux. Cette sensation de fraîcheur est élégamment soulignée par une nuance de zeste de citron et des notes d'herbes fines et de chlorophylle évoquant de jeunes pousses.

La concentration du fruit est splendide : elle révèle des notes franches de poire pochée et de pêche blanche, accompagnées d'une irrésistible touche de miel fin tandis qu'une dimension poivrée apporte tonus et énergie. La bouche est fraîche et cristalline, la texture fluide et chatoyante évoque les plus beaux taffetas de soie. Quel équilibre ! Quelle élégance ! La minéralité du sol apporte à la finale de fins amers, entre zestes d'agrumes, quinquina et amande fraîche, qui se marient parfaitement avec ces saveurs suaves de fruits bien mûrs.

Superbe réussite qui brillera pour accompagner des Saint-Jacques rôties au cerfeuil, ou un risotto aux langoustines. Très beau vin !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Terroirs de F. - 2018

Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Minéral et intense : fleurs blanches, coquilles d'huîtres, couteaux, zestes de citron, chlorophylle, herbes fines. Poire pochée, pêche blanche. Miel. Une touche poivrée.

Bouche : Fraîche et cristalline, la texture est fluide et chatoyante. Bel équilibre entre la rondeur suave du fruit et une minéralité qui habille la finale de fins amers, entre zestes d'agrumes, quinquina et amande fraîche

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties au cerfeuil ou un risotto aux langoustines.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée