

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Terroirs de F. - 2019



Superbe Pouilly-Fuissé puissant et sensuel, qui fait honneur aux grands terroirs de marnes typiques du finage de Fuissé.

Le vin assemble les raisins issues de 4 parcelles : une d'entre elles, sur le secteur des Vernays, bénéficie d'un des rares sols purement calcaires situés sur la commune. Avec son exposition à l'Ouest, elle donne des rendements faibles et des raisins plutôt petits mais très concentrés. Elle est pour beaucoup dans la signature minérale et pierreuse de ce Pouilly-Fuissé.

Les 3 autres vignes occupent des terroirs de marnes typiques de Fuissé, qui donnent au vin sa crémosité et sa densité de structure. C'est le cas des lieux-dits des Moulins et des Littes dont provient une bonne partie du raisin.

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 d'équilibre entre puissance, sensualité et éclat. Dès le premier nez, on est séduit par des notes suaves de miel d'acacia, de cire fraîche, de massepain et de financier, mais aussi de crème de fruits blancs et de tarte aux pommes. Plus il s'aère, plus le vin se pare de notes florales tout aussi sensuelles, entre lys, jasmin et violette, mâtinées d'une touche anisée et d'une nuance de sauge.

En bouche, le volume de fruit est considérable, un fruit enrobé d'une dimension crémeuse et de saveurs de pommes beurrées. Peu à peu, le sol calcaire marque le vin de son empreinte : il le resserre, le tend et donne à la finale une dimension crayeuse et saline qui stimule les papilles et nous fait saliver de longues secondes. On retrouve également de fins amers, entre zestes d'agrumes, quinquina et amande fraîche, qui se marient parfaitement avec les saveurs gourmandes de tarte à la Reine-Claude.

Superbe réussite qui brillera pour accompagner des Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil, ou un risotto aux langoustines. Un délice !

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Terroirs de F. - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Sensuel et jaillissant : miel d'acacia, cire fraîche, massepain et financier, mais aussi la crème de fruits blancs et la tarte aux pommes. Lys, jasmin et violette, une touche anisée, sauge.

Bouche : Du volume, avec un fruit enrobant sur des saveurs de pomme au beurre. Puis la tension calcaire s'installe, énergique, traçante. Finale saline et zestée, longue et très nette.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée