

Robert-Denogent - Pouilly-Fuissé La Croix Vieilles Vignes - 2023 - Blanc



Le terroir de La Croix fait partie des premières vignes entrées dans le giron de la famille Denogent, au début du siècle dernier : une bonne partie des vignes de cette belle parcelle surplombant le village de Fuissé furent plantées dès les années 1920. Des vignes centenaires que l'on retrouve aujourd'hui, régulièrement complétées de pieds un peu plus jeunes : l'ensemble affichant un âge moyen de 80 ans tout de même !

Ici, les vieux pieds de chardonnay, bichonnés avec le plus grand soin en suivant les principes d'une approche biologique et biodynamique, reposent sur un substrat limoneux et schisteux, ancrés dans une roche volcano-sédimentaire finement fragmentée en plaquettes, plus ou moins profondes. Une nature de sols qui permet aux vignes de s'enraciner très en profondeur dans la roche-mère, imprégnant le vin d'une vibration minérale et épicée typique, aux accents presque terpéniques.

Soucieux de respecter au maximum la matière première, les vendanges sont réalisées manuellement. Ici les rendements sont naturellement très faibles, les baies petites et concentrées, avec des maturations très abouties et de belles acidités. C'est précisément ce que recherche les frères Robert. S'en suit, après une presse directe en grappes entières, les vinifications se font sans aucun intrant œnologique ni ajout de soufre, en levures indigènes, afin de préserver l'expression la plus pure du raisin et de son origine.

Véritables maîtres des élevages, Nicolas et Antoine accordent un soin particulier au vieillissement de leurs vins. Ce Pouilly bénéficie ainsi d'un élevage prolongé d'une trentaine de mois au total dans une grande diversité de contenants : pièces bourguignonnes de 228 litres, barriques de 350, 400 et 500 litres, demi-muids de 600 litres, foudres, mais aussi cuves inox, émaillées et cuves ovoïdes en béton. Une véritable mosaïque de supports, avec laquelle ils composent pour révéler toutes les nuances du terroir et affiner la texture du vin.

Lors de la mise en bouteille, le vin n'est ni collé ni filtré, ce qui explique une robe légèrement trouble, participant à la sensation de matière en bouche. Une dose infime de sulfites est ajoutée à la mise, dans une logique de précision et de respect, afin de ne pas marquer le vin et de lui permettre de dévoiler, dès sa jeunesse.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Dès le premier nez, on perçoit que l'on a affaire à un Pouilly-Fuissé aux allures de premier cru, tant la profondeur paraît abyssale. Le premier nez est gourmand, porté par des arômes d'amandes torréfiées, de noisette, mais aussi de crème pâtissière. Après quelques minutes d'ouverture, on quitte ce registre toasté fort appétent et résolument bourguignon : le yuzu se dévoile, accompagné d'une pomme Granny juteuse et tonique mais aussi d'évocations d'une eau-de-vie de poire dans sa version la plus pure, presque cristalline. Les notes florales et anisées viennent affiner l'ensemble et apporter une touche d'élégance, entre chèvrefeuille, fleurs du verger, fenouil sauvage et pétale mouillé par la rosée.

A chaque instant, on ressent que le vin est ancré dans le sol. La roche est là, perceptible, comme une colonne vertébrale. Elle donne le sentiment de guider la dégustation, d'en structurer chaque nuance avec justesse. Des arômes terpéniques subtils rappellent même certains grands rieslings sur schistes.

L'attaque déploie une très belle amplitude, portée par une texture immédiatement enveloppante. Le vin est onctueux, sans lourdeur, à peine gras, avec une matière qui s'installe avec maîtrise. Très vite, il se resserre autour d'une tension précise, aux accents de jus d'agrumes, qui guide la progression et donne du relief. Le cœur de bouche est dynamique, animé par une fraîcheur et une minéralité qui évoquent la rosée du matin, cette sensation à la fois pure et vivifiante.

Les saveurs se dévoilent progressivement au fil de la dégustation. Le fruité apparaît alors, autour des fruits à chair blanche, gourmands et un peu acidulés, toujours soutenu par une verticalité impressionnante qui allonge le vin. La finale s'étire sur de très fins amers minéraux, salins, apportant une sensation de netteté et de persistance qui prolonge longuement l'expression du terroir.

Pour dévoiler la richesse et la belle complexité de ce vin, on l'accordera avec des produits nobles. Par exemple, une langoustine rôtie accompagnée d'un jus de carapace pour amplifier l'iode, avec un condiment yuzu et une huile de livèche. Autrement, un maquereau rôti à la flamme, accompagné de betterave fumée et d'une réduction vinaigrée. Pour une option carnée, un ris de veau poêlé et croustillant, avec une mousseline de topinambour et un jus court au café devrait vous régaler.

Robert-Denogent - Pouilly-Fuissé La Croix Vieilles Vignes - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : or brillant

Nez : gourmand et complexe : amandes torréfiées, noisette, crème pâtissière, yuzu, pomme Granny, eau-de-vie de poire, chèvrefeuille, fleurs du verger, fenouil sauvage et pétale mouillé par la rosée.

Bouche : belle amplitude, texture enveloppante, vin onctueux, sans lourdeur, à peine gras, tension précise (jus d'agrumes), cœur de bouche dynamique (fraîcheur et minéralité), fruits à chair blanche, verticalité. Finale sur de très fins amers minéraux, salins.

Accords mets-vins : langoustine rôtie, jus de carapace, condiment yuzu et huile de livèche. Maquereau rôti à la flamme, betterave fumée et réduction vinaigrée. Ris de veau poêlé et croustillant, mousseline de topinambour et jus court au café.



Conseils de service

À consommer : entre 2026 et jusqu'en 2035

Température de service : 12°C

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : chardonnay

Culture : Principes biologiques et biodynamiques