Maison Verget - Pouilly-Fuissé Clos Reyssier - 2018 - blanc



Futur premier cru de l'appellation (suivant la classification qui devrait entrer en vigueur l'année prochaine), le Clos Reyssier occupe certainement le berceau historique de la vigne sur la commune de Chaintré. Des recherches effectuées localement font effectivement remonter la présence de la vigne sur ces coteaux exposés au Sud-Est au 3ème siècle de notre ère, à l'époque où Chaintré était une petite ville gallo-romaine répondant au nom de Cantriaca.

Ce Clos, qui porte le nom de son ancien propriétaire au 19ème siècle, est sans aucun doute un des meilleurs terroirs de Chaintré. Il occupe une parfaite position à mi-coteau, sur des sols peu profonds assez riches en argiles mais caillouteux. La cuvée provient d'une parcelle de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années, aux rendements naturellement limités et exposée à l'Ouest. Gage d'une belle concentration des raisins ! Ce fut d'ailleurs la première parcelle vendangée en 2018.

Comme toujours pour les plus beaux crus chez Verget, seuls les premiers jus sont travaillés : après une fermentation en fûts, qui a tranquillement opéré jusqu'en décembre, le vin est resté en élevage pendant 8 mois supplémentaires, avec peu d'interventions si ce n'est quelques bâtonnages très doux pour qu'il se nourrisse pleinement de ses lies.

S'il n'est pas aujourd'hui le plus expressif de la collection 2018, ce Clos Reyssier possède de toute évidence un énorme potentiel de séduction et d'évolution ! L'éclat de son fruit mûr et parfaitement défini, sur la poire et la pomme, sa minéralité fumée déjà bien présente, ses saveurs subtiles et encore diffuses que l'on sent poindre après une bonne aération, sur les fleurs séchées et l'infusion, cette trame saline qui fait vibrer le vin sur le palais, la clarté et la longueur de la finale, qui voit un retour triomphant des fruits blancs frais accompagnés de nobles amers salivants : tout ceci nous dit que ce Pouilly-Fuissé Clos Reyssié possède un très gros potentiel.

Attendez-le au moins 3 ou 4 ans : il vous le rendra bien !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Clos Reyssier - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Après une bonne aération, on retrouve l'éclat des fruits blancs bien mûrs (pomme, poire), des notes fumées, la noisette, les fleurs séchées, la verveine. Une touche de zeste d'agrumes confits.

Bouche : Belle concentration gorgée de fruits frais, vient ensuite la trame saline qui accroche et stimule les papilles. Très longue finale, portée par de fins amers (zestes d'agrumes confits) très salivants.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, risotto aux langoustines. Volaille de Bresse crémée avec quelques girolles. Blanquette de veau. Fromage de vache bourguignon.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée