

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2018 - blanc



Voici peut-être le sommet de ce superbe millésime 2018 de la Maison Verget (avec, dans un style résolument différent, le Puligny-Montrachet 1^{er} cru Sous le Puits) : plein, intense, dynamique et profond, il a déjà tout ! Jean-Marie Guffens n'hésite d'ailleurs pas à affirmer qu'il tient là le plus grand vin du millésime...

Il faut dire que la parcelle dont est issue ce merveilleux Pouilly-Fuissé possède bien des qualités : en premier lieu, elle est plantée de très vieilles vignes, de plus de 70 ans en moyenne. Elles sont profondément enracinées dans un substrat plutôt argileux, au départ, donnant au vin beaucoup de chair et de puissance, avant de s'immiscer dans la roche-mère calcaire où elles puisent fraîcheur et intensité minérale. Ici, les rendements sont naturellement faibles, et les raisins assez petits mais hautement concentrés, comme les affectionne tout particulièrement Jean-Marie.

Dernier point, et pas des moindres : la majeure partie de la vigne bénéficie d'une exposition plein Sud, chaude et ensoleillée. Mais une part non négligeable est quant à elle exposée plein Nord. En surveillant au plus près l'évolution de la maturité de chaque grappe, Julien et Jean-Marie peuvent ainsi aboutir à des équilibres absolument remarquables. Ils n'ont d'ailleurs pas hésité en 2018 à réaliser 3 passages successifs pour vendanger cette parcelle, jonglant parfaitement avec les niveaux de maturité de chaque pied et de chaque grappe !

Après une sélection des premiers jus uniquement et un élevage particulièrement habile, avec un petit quart de fûts neufs, le résultat est franchement exceptionnel. Dès le début de la dégustation le vin se montre incroyablement expressif et équilibré : la minéralité scintille, sur des notes fumées subtiles, les petites fleurs printanières s'ouvrent au-dessus du verre, le fruit jaillit, pulpeux et charnu, sur la poire et la pêche, une touche acidulée entre citron et zeste d'orange confit titille les narines tandis que des arômes de beurre salé et de pâte d'amande finissent de nous mettre en appétit.

Le bouche est en parfaite cohérence avec le nez : sensuelle, enveloppante, fumée, elle sait aussi se montrer dynamique. Elle associe à merveille puissance et fraîcheur, fruit et sol, douceur et acidité, poivre et sel ! Et quelle finale : d'une longueur impressionnante, elle vous élève et vous fait planer très haut. Majeur !

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, brillante

Nez : Très complet et élégant : notes fumées subtiles, petites fleurs printanières, pulpe fraîche de poire et de pêche, citron et zeste d'orange confit, beurre salé, pâte d'amande, île flottante.

Bouche : Sensuelle, enveloppante, fumée, elle sait aussi se montrer dynamique. Main de fer et gant de velours. Superbe finale épicée, qui va sans cesse de l'avant. Persistance superlative !

Accords mets-vins : Ravioles de langoustines et même de homard.
Turbot rôti aux champignons sauvages. Volaille de Bresse pochée.
Fromage de vache bourguignon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée