

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Terroirs de V. - 2019 - blanc



Superbe réussite cette année pour ce Pouilly-Fuissé qui offre une synthèse brillante, élégante, fuselée et intensément minérale, des terroirs de "V" comme Vergisson. Julien et Jean-Marie ont choisi d'assembler ici les premiers jus de raisins issus de 3 parcelles aux expositions variées, qui partagent toutes des sols assez pauvres en argiles mais riches en calcaires actifs.

Des sols qui vont donner au vin cette verticalité fuselée, tendue, qui convient si bien à ce millésime solaire et naturellement concentré. En outre, l'altitude relativement élevée, entre 320 et 350 mètres a également contribué à conserver acidité et fraîcheur.

Sur ce vin, l'élevage en fûts est privilégié, mais avec une faible proportion de bois neuf (à peine 20%). Un élevage particulièrement subtil, qui souligne la minéralité épicée du vin sans jamais masquer sa magnifique sophistication florale.

Car dès le premier nez, c'est bien le raffinement aérien du bouquet qui nous séduit, avec ses notes de fleurs blanches, de camomille, de pensées, de bleuets et de gazon fraîchement coupé. Une touche iodée et une évocation de craie et de pierre humide soulignent la sensation de fraîcheur et de pureté qui s'élève du verre. Peu à peu, les épices nombreuses et délicates arrivent au premier plan : on pense alors au thé Earl Grey, au thé Souchong, à la bergamote, au bâton de réglisse, au poivre vert ou à la baie de genièvre. Quelle sophistication !

L'expression saline et tendue des sols calcaires ne nous quitte pas en bouche, mais elle s'accompagne maintenant d'un fruit juteux, sur la prune, la mandarine et l'écorce d'orange. La finale, entre agrumes et saveurs fumées, offre une précision de définition, une droiture et une persistance qui forcent le respect.

Le Pouilly-Fuissé incontournable pour les amateurs de grands chardonnays imprégnés par la roche !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Terroirs de V. - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Floral, aérien et rocheux : fleurs blanches, camomille, pensées, bleuets, gazon fraîchement coupé.

Une touche iodée et une évocation de craie et de pierre humide. Thés Earl Grey et Souchong, bergamote, poivre, genièvre et réglisse

Bouche : L'expression saline et tendue des sols calcaires s'accompagne d'un fruit juteux et énergique, sur la prune, la mandarine et l'écorce d'orange. Finale intense, crayeuse et fumée, avec des zestes d'agrumes.

Accords mets-vins : Gambas ou homard grillé accompagnés d'un beurre d'agrumes ou d'estragon.



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

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée