

Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2020 - blanc



Premier Cru de l'appellation, ce Pouilly-Fuissé Les Crays, issu d'un substrat marneux très mince et surtout riche en calcaires et oxydes de fer, a clairement sa place dans le trio de tête des vins les plus intensément minéraux du millésime. Et les plus réussis !

Le terroir des Crays possède tous les atouts pour produire en effet des vins particulièrement racés et vibrants. Situé au pied de la roche de Vergisson, sur son flanc Est, il regarde le Sud et bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel. Sur ces fortes pentes drainantes, les sols d'origine marneuse sont minces et constellés de cailloux à la couleur rougeâtre, des calcaires dégradés riches en oxydes de fer. Un substrat singulier qui donne au vin à la fois cette puissance aromatique tirée de la haute maturité que peuvent atteindre les raisins ici, mais aussi cette structure de bouche tendue, serrée et épicée, typique des sols calcaires ferrugineux.

Le principal danger sur cette parcelle, ce sont les blocages de maturités. En 2020, si elles furent précoces, Julien et Jean-Marie ont eu le plaisir de constater qu'elles progressaient finalement de façon très homogène. Les raisins étaient « à point » autour du 25 août.

Après un pressurage particulièrement délicat qui est une des signatures des vins de Jean-Marie depuis plus de 30 ans, et un élevage discret et subtil, le résultat est impressionnant de précision et d'équilibre. Au premier nez, on a vraiment l'impression que c'est un bloc de roche que l'on a versé dans le verre, entre notes fumées de pierre frottée et notes crayeuses. Peu à peu, des évocations subtiles de fruits se fraient un chemin dans ce paysage minéral : on pense à la poire, à la pomme, puis à la pêche blanche et enfin à l'abricot, complétés d'une fine touche citronnée.

Mais c'est en bouche que l'éclat et la parfaite maturité du fruit triomphent. La barrière rocheuse semble céder face à cette vague fruitée à l'énergie débordante : on se régale maintenant de poire, de coulis d'abricot, de fruit de la passion, d'ananas, de mangue et de pulpe d'orange ! Puis viennent les épices, qui nous rappellent qu'ici, le sol n'est jamais loin. Safran, quatre-épices, poivre ou noix de muscade : elles stimulent nos papilles et rendent le milieu de bouche particulièrement sapide.

La finale est interminable, animée par l'empyreumatisme de la roche-mère : les saveurs d'orange et de fruits jaunes prennent des accents

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

résolument poivrés. La densité minérale offre une sensation quasiment tannique et fait résonner le vin dans le corps tout entier, avec la puissance sereine d'un gong.

Voici incontestablement un grand vin que l'on associera après quelques années de cave à un turbot sauce Hollandaise servi avec une fricassée de girolles ou une poitrine de veau farcie et rôtie et son gratin Dauphinois.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Minéral et profond : pierre frottée, craie, poire, pomme beurrée, pêche blanche et abricot, complété d'une fine touche citronnée. Fleurs blanches et jaunes.

Bouche : Une explosion de fruits : poire, coulis d'abricot, fruit de la passion, ananas, mangue et pulpe d'orange ! Puis viennent les épices : safran, quatre-épices, poivre ou noix de muscade. Longue finale empyreumatique et poivrée.

Accords mets-vins : Un turbot sauce Hollandaise servi avec une fricassée de girolles ou une poitrine de veau farcie et rôtie et son gratin Dauphinois.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée