

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2020 - blanc



Si l'on se contente de suivre la logique du terroir, la seule qui fasse sens à nos yeux, cette toute nouvelle cuvée n'aurait jamais du voir le jour. Elle n'est rien d'autre que la sœur jumelle du Premier Cru Sur la Roche ! Pourquoi donc créer deux cuvées quand une seule aurait suffi ? Pas pour le plaisir de se compliquer la vie mais tout simplement pour respecter une décision de l'INAO qui paraît aujourd'hui un brin arbitraire.

Contre toute attente, celle-ci à scinder le secteur pourtant très homogène, sur le plan géo-pédologique, de « Sur la Roche » : seules les vignes situées à 400 mètres d'altitudes et en-dessous pourront bénéficier du classement en 1^{er} Cru. Mais pas les quelques rangs de vignes situées au-dessus de cette limite... C'est le cas de cette vigne qui a donc eu le malheur d'être du mauvais côté du chemin... Ce sera donc « Le Haut de la Roche ». Elle partage bien sûr avec sa sœur jumelle la même exposition au Sud-Est et les mêmes sols minces et très calcaires sur les pentes abruptes de la roche de Vergisson.

On retrouve au nez cette expression minérale raffinée, sur des notes aériennes de roche atomisée qui s'entremêlent avec des évocations de fleurs blanches, de marguerites et de frésias, de violette et de lavande ainsi qu'une touche chlorophyllienne rafraîchissante. Le fruit resplendit dans une aromatique complexe et gourmande associant pêche jaune, orange, ananas, mangue et abricot. Au fil de l'aération, le vin semble gagner en densité : on pense maintenant à des huiles essentielles et des onguents faisant la part belle au sésame, à la bergamote, à l'écorce d'orange et à quelques épices orientales.

En bouche, le vin se montre charnu et expansif : il se déploie sur la palais enveloppant chaque papille de saveurs de coulis de fruits, mêlant fruits blancs, fruits à noyau, mangue et fruit de la passion. Le volume est considérable. Mais, là encore, le sol agit et resserre cette matière en expansion : la finale empyreumatique et pénétrante se charge d'une dimension poivrée voire pimentée particulièrement salivante.

Un beau vin de gastronomie qui vous réglera dans 5 ans sur une barbe au beurre blanc, une poule au riz ou une blanquette de veau.

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, brillante

Nez : Raffiné, gourmand : roche atomisée, fleurs blanches, marguerites et frésias, violette, lavande, une touche chlorophyllienne. Pêche jaune, orange, ananas, mangue et abricot. Sésame, bergamote, écorce d'orange.

Bouche : Charnue, expansive, des saveurs de coulis de fruits, mêlant fruits blancs, fruits à noyau, mangue et fruit de la passion. La finale empyreumatique et pénétrante se charge d'une dimension poivrée voire pimentée salivante

Accords mets-vins : Une barbue au beurre blanc, une poule au riz ou une blanquette de veau.



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

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée