

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Terroirs de V. - 2016 - blanc



Belle surprise signée Jean-Marie Guffens et Julien Desplans qui nous proposent quelques bouteilles de ce Pouilly-Fuissé, sensuel et raffiné, arrivé à son premier palier de maturité. Une synthèse particulièrement inspirée de deux grands terroirs, très complémentaires, de "V" comme Vergisson.

Julien et Jean-Marie ont choisi d'assembler ici les premiers jus de raisins issus du terroir des Crays, désormais classé en 1^{er} cru, avec celui des Vignes-Dessus. Le premier avec son substrat très calcaire et pauvre en argile apporte cette verticalité et cette vibration empyreumatique que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin. Le second, plus argileux et orienté plein Sud, apporte de la richesse de texture et une irrésistible sensualité.

Après 5 années passées dans les caves de la Maison Verget, ce Pouilly-Fuissé à la robe d'une éclat somptueux nous fait chavirer de bonheur dès le premier nez. On plonge dans un univers rassurant et ouaté de cire d'abeille et d'encaustique, de miel de genêt et d'encens, de mystérieuses épices évoquant des onguents orientaux, relevées d'une puissante note de bergamote. La gourmandise des baklavas miellés, d'un quatre-quarts ou de cornes de gazelle précède un cœur de fruits autour de la poire pochée, des fruits à noyau bien mûrs et de la mangue. C'est un pur délice.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : la matière est pulpeuse, souple et enveloppante. On se régale de saveurs de pêche jaune rôtie, de confiture de mirabelle, d'abricot et de mangue, dynamisées par une touche tonique et acidulée d'orange sanguine. Le sol imprime sa marque et apporte son cortège d'épices, entre poivre, curcuma, cardamome, baie de genièvre, clou de girofle et une note triomphante d'essence de bergamote.

La finale, intense et longiligne, s'immisce et rayonne longtemps dans chaque interstice disponible de notre corps. Un grand Pouilly-Fuissé, prêt à boire, qui vous réglera sur une cuisine plutôt crémeuse et sensuelle. On pense à un turbot rôti et sa sauce Hollandaise, une volaille de Bresse à la crème et aux champignons, une purée de pommes de terre à la façon de Joël Robuchon ou encore à un Mont d'Or ou une Epoisses bien affinée.

Luxe, calme et volupté...

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Terroirs de V. - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Sensuel et réconfortant : cire d'abeille et encaustique, miel de genêt et encens, de mystérieuses épices évoquant des onguents orientaux, bergamote, baklava au miel, quatre-quarts, corne de gazelle, poire pochée, fruits à noyau, mangue.

Bouche : Matière pulpeuse, souple et enveloppante, sur des saveurs de pêche jaune rôtie, de confiture de mirabelle, d'abricot et de mangue, dynamisées par une touche d'orange sanguine. Finale épicée, entre poivre, curcuma, cardamome, genièvre, clou de girofle

Accords mets-vins : Un turbot rôti et sa sauce Hollandaise, une volaille de Bresse à la crème et aux champignons, à une purée de pommes de terre à la façon de Joël Robuchon ou encore à un Mont d'Or ou une Epoisses bien affinée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée