

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2022 - blanc



Lors du classement du premier cru "Sur la Roche", les vignes situées sur la partie haute de la Roche de Vergisson ont été écartées en raison de leur altitude (à plus de 400 mètres). Une décision pour le moins étonnante qui n'a pas manqué d'interroger Jean-Marie Guffens, Julien Desplans et quelques-uns de leurs voisins de vigne, surtout à la lumière du changement climatique et de la demande croissante du public pour des vins plus frais et moins opulents.

Ainsi naquit ce Pouilly-Fuissé « Le Haut de la Roche ». Véritable frère jumeau du 1er cru, partageant la même exposition au Sud-Est et les sols minces et calcaires de ce coteau, ce parcellaire brille particulièrement sur un millésime solaire et plutôt précoce comme 2022.

Après une vinification et un élevage sur lies d'environ neuf mois en fûts (dont un quart de bois neuf), le vin se montre racé et incisif, combinant raffinement aromatique, densité de matière et vibration minérale effilée.

Le nez nous séduit d'emblée par sa complexité et sa profondeur. Il offre une délicate combinaison d'arômes de fruits blancs croquants autour d'une poire juteuse, de la pomme verte et de fruits jaunes rôtis : on pense à la pêche, à la mirabelle et à un sirop d'abricot. Le citron confit et le zeste de pamplemousse apportent tonus et vivacité, complétés par des nuances de mandarine. Un bouquet floral subtil et élégant, mêlant acacia, verveine, feuille de menthe et bergamote s'entrelace avec des notes de noisettes torréfiées et des nuances de pain d'épices à la cannelle et au miel. Intense et raffinée, l'empreinte minérale, sur la poudre de calcaire, donne beaucoup de classe à l'ensemble.

La bouche se révèle à la fois dense et vibrante, d'un volume et d'une précision remarquables. La sensation minérale et fraîche rappelle une eau de roche cristalline. Cette fraîcheur première laisse place à l'éclat du fruit, autour de la poire Comice mais aussi la mangue, le fruit de la passion et l'ananas rôti. Les fruits à noyau en coulis ajoutent une touche suave, tandis que l'acidité citronnée offre une sensation tonique et salivante. Quelques épices accompagnent la finale calcaire profonde, saline et finement iodée.

Dans sa jeunesse, ce superbe Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche conviendra parfaitement à un carpaccio de noix de Saint-Jacques aux baies roses et poivre Timut. Après 5 ans de cave, offrez-lui des ris de veau crousti-fondants en caramel d'agrumes, un poulet de Bresse à la crème et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aux girolles, ou un quasi de veau cuit au sautoir, jus déglacé et Gnocchis à la sauge.

@ Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, brillante

Nez : Complexe : poire, pomme verte, pêche, mirabelle, sirop d'abricot, citron confit, zeste de pamplemousse, mandarine, acacia, verveine, feuille de menthe, bergamote, noisettes torréfiées, pain d'épice à la cannelle et au miel, calcaire.

Bouche : Dense et vibrante : volume et précision remarquable, eau de roche cristalline, poire comice, mangue, fruit de la passion, ananas rôti, fruits à noyau en coulis, acidité citronnée, notes épicées. Finale calcaire profonde, saline et iodée.

Accords mets-vins : Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux baies roses et poivre Timut. Plus tard, sur des ris de veau crousti-fondants en caramel d'agrumes, poulet de Bresse à la crème et aux girolles, quasi de veau cuit au sautoir, jus déglacé et gnocchis à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques