

Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2022 - blanc



Véritable quintessence du grand blanc bourguignon à la fois concentré, dense et gourmand, mais toujours intensément minéral et tonique, ce 1er Cru Pouilly-Fuissé Sur la Roche révèle cette année un profil à la maturité parfaite, tout en éclat aromatique, en dynamisme de bouche et en tension minérale effilée.

Sur la commune de Vergisson, les vignes occupent les pentes d'un coteau argilo-calcaire parfaitement exposé au Sud-Est, gage d'une lente et saine maturation du chardonnay. Pour Jean-Marie et Julien, cette parcelle donne le vin qu'ils estiment être le plus minéral de la production mâconnaise de Verget. Une identité marquée qui a valu à ce terroir son classement en 1er Cru depuis 2020.

Après une vinification et un élevage sur lies de 9 mois environ, en fûts intégrant moins d'un quart de bois neuf, ce Pouilly-Fuissé Sur la Roche affiche un profil combinant à merveille un fruit savoureux avec l'élégance et la profondeur verticale de son assise calcaire.

Baume camphré et fumerolles de notes finement grillées s'élèvent du verre. Puis, la noisette, l'amande, la brioche toastée et une délicieuse touche biscuitée se taillent la part du lion pour ce premier rideau charmeur et gourmand. Si le propos déjà complexe est porté par un fruit mûr dominé par la poire, on décèle également une pointe d'anis, de réglisse et de fenouil, bientôt tapissée par des effluves entêtants de fleur d'acacia et de muguet. Viennent encore des fragrances discrètes mais nettes d'orange confite et d'abricot sec.

La bouche, bien que dense, est magnifiquement introduite par des saveurs toniques et revigorantes d'agrumes, de zeste de mandarine et d'orange. Le milieu de bouche, fuselé et scintillant, nous plonge dans des saveurs de pêche de vigne, d'abricot et de poire, parfaitement rehaussées de touches toastées et délicatement beurrées. Une note herbacée, subtilement réglissée, rafraîchit l'atmosphère. La finale salivante, à la fois saline et relevée d'une touche de poivre aux accents citronnés, nous plonge dans les profondeurs des couches calcaires de ce grand terroir de Vergisson.

A la fois puissant et infiniment élégant, ce pur joyau est taillé pour de belles tables de fêtes ! Il sera magnifié par des coquilles Saint-Jacques gratinées aux noisettes, un bar mariné accompagné de nouilles croustillantes et grenade, mais aussi, dans quelques années, un homard

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

rôti, servi avec son jus de carapace à l'estragon. Grand vin.

@ Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Charmeur et gourmand : Baume camphré, notes finement grillées, noisette, amande, brioche toastée, délicieuse touche biscuitée, poire, anis, réglisse, fenouil, fleur d'acacia et de muguet, orange confite et abricot sec.

Bouche : Dense, saveurs toniques et revigorantes d'agrumes (zeste de mandarine et d'orange), milieu de bouche fuselé et scintillant, pêche de vigne, abricot, poire, touches toastées et délicatement beurrées, touche herbacée, réglissée. Finale saline et poivrée.

Accords mets-vins : Des coquilles Saint-Jacques gratinées aux noisettes, un bar mariné accompagné de nouilles croustillantes et grenade, mais aussi un homard rôti, servi avec son jus de carapace à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques