

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2023 - 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, toniques 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 cette année d'une empreinte minérale scintillante, à la fois empyreumatique et iodée, au service d'un fruit frais et juteux. C'est incontestablement un des grands Pouillys du millésime !

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, expressif et élégant, s'ouvre sur une sensation de fraîcheur et de dynamisme qui nous saisit immédiatement : on pense aux petites fleurs blanches de l'amandier ou du pommier, encore humide de la rosée de printemps. On se délecte de notes à la fois citronnées et anisées évoquant la verveine, l'estragon et le cerfeuil. On ressent la fraîcheur énergisante d'un jus de citron vert. D'un voile délicatement grillé aux accents de pierre à fusil et de sésame torréfié émerge un fruit mûr et gourmand, convoquant la pêche blanche, la prune jaune, le zeste de mandarine et une touche de fruit de la passion.

A l'aération prolongée, la pomme Granny et l'ananas voisinent avec une note mentholée subtile mais aussi l'énergie du poivre blanc et du gingembre. La précision de définition est admirable.

En bouche, on découvre un jus tonique, ciselé, marqué d'une empreinte minérale aux accents d'abord empyreumatiques de silex frotté, puis davantage iodés et salins. Le fruit resplendit. L'horizon s'élargit, en milieu de bouche, vers une dimension plus sensuelle de chausson aux pommes, de pain chaud et de tarte sablée au citron. On reconnaît aussi un succulent jus de pêche. La finale offre une belle longueur : à la fois profonde et vibrante, elle laisse son empreinte saline et fruitée qui pénètre au plus profond de nos sens. C'est un pur délice.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Dans sa jeunesse, ce superbe Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche conviendra parfaitement à un carpaccio de noix de Saint-Jacques au cerfeuil et poivre Timut. Après 5 ans de cave, offrez-lui des ris de veau crousti-fondants en caramel d'agrumes, un bar cuit en croûte de sel servi avec un beurre blanc et une fricassée de girolles, ou un quasi de veau cuit au sautoir, jus déglacé et gnocchis à la sauge.

@ Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, brillante

Nez : expressif, élégant : amandier, pommier, verveine, estragon, cerfeuil, jus de citron vert, pierre à fusil, sésame torréfié, pêche blanche, prune jaune, zeste de mandarine, fruit de la passion, pomme Granny, ananas, note mentholée, poivre blanc, gingembre.

Bouche : tonique et ciselée, empreinte minérale aux accents empyreumatiques (silex frotté) puis iodés et salins. Chausson aux pommes, pain chaud, tarte sablée au citron, jus de pêche. Longue finale saline et fruitée.

Accords mets-vins : jeune, carpaccio de noix de Saint-Jacques au cerfeuil et poivre Timut. Après 5 ans, ris de veau crousti-fondants en caramel d'agrumes, bar cuit en croûte de sel au beurre blanc et fricassée de girolles, quasi de veau cuit au sautoir et Gnocchis à la sauge



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques