

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2023 - blanc



Un magnifique Pouilly-Fuissé qui montre que ce terroir aurait eu toute sa place dans la toute nouvelle classification des premiers crus de Pouilly-Fuissé. Il en a la classe et l'envergure. Il faut dire que la parcelle dont est issu ce merveilleux Pouilly-Fuissé, située sur le finage de Pouilly, possède bien des qualités : en premier lieu, elle est composée de très vieilles vignes, plantées entre 1917 et 1953. Elles sont profondément enracinées dans un substrat plutôt argileux en surface, donnant au vin beaucoup de chair et de puissance, avant de s'immiscer dans la roche-mère calcaire où elles puisent fraîcheur et intensité minérale. Ici, les vignes millerandent souvent : les petits raisins donnent peu de jus, mais sont extrêmement concentrés.

Quand on goûte ces superbes 2023 signés Verget, on se dit que ce millésime s'annonce comme une très grande année pour les blancs, alliant maturité parfaite et fraîcheur remarquable. Si les équilibres se rapprochent au final de la perfection, il a fallu garder son sang-froid dans les vignes face à des épisodes estivaux imprévisibles : pluies, orages puis des températures très élevées en septembre. Grâce à des vendanges réalisées parfois de nuit ou à l'aube, les raisins ont conservé toute leur fraîcheur. Julien et ses équipes n'ont pas hésité à faire trois passages dans cette parcelle de vieilles vignes à l'exposition variant du Nord au Sud, pour ramasser, avec une précision chirurgicale, des raisins à leur optimum de maturité. Un pari gagnant : le résultat est bluffant et, comme le dit Julien lui-même, « dépasse toutes nos attentes : richesse, densité, acidité, tout y est ! » On confirme !

A peine le verre agité, le nez s'ouvre sur des arômes réconfortants et gourmands de crème pâtissière, de beurre frais, de miel de garrigue et de pain brioché à peine toasté. Puis la poire, la prune Reine-Claude et la mirabelle, gorgées de soleil et de sucres, s'imposent, témoignant de la superbe maturité expressive du fruit. L'aération lui fait beaucoup de bien et nous permet de déceler ensuite de subtiles et toniques notes d'agrumes, autour de l'orange sanguine, la bigarade et l'écorce de clémentine, qui nous font déjà saliver. Quelques touches florales, entre jasmin, chèvrefeuille et fleur d'amandier, apportent une sophistication délicate à ce Pouilly de très haut vol, assez « côte-d'orien » dans l'âme.

La bouche impressionne par sa richesse de saveurs et sa profondeur. On retrouve en entame la douceur enveloppante de notes florales, où le muguet et le bougainvillier s'épanouissent maintenant dans la fraîcheur d'un matin d'été. On distingue aussi un soupçon de fleur d'oranger qui

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

nous dirige dans le monde des agrumes. Bergamote, écorce de cédrat confit et kumquat donnent au milieu de bouche un éclat percutant, porté par des amers sapides. Quelques notes de noisette grillée et d'amande douce soulignent la parfaite intégration de l'élevage. La texture tapisse le palais, renforçant encore le plaisir de la dégustation. La fin de bouche saline restitue toute la minéralité de ce terroir calcaire, prolongeant les arômes de ce vin à la fois dynamique, sensuel et pénétrant.

Un peu frais, ce Pouilly s'accordera à merveille avec un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes pour en souligner la délicatesse de la chair. Dans un style plus gourmand et après quelques années de cave, on se laissera porter par un risotto au parmesan, langoustine et zeste de citron confit. Ou encore une crème de chou-fleur, oignon et paprika.

Un must du millésime, absolument indispensable !

@ Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, brillante

Nez : gourmand et sophistiqué : crème pâtissière, beurre frais, miel de garrigue, pain brioché, poire, prune Reine-Claude, mirabelle, orange sanguine, bigarade, écorce de clémentine, jasmin, chèvrefeuille, fleur d'amandier.

Bouche : riche et profonde, douceur enveloppante (muguet, bougainvillier), amers sapides (fleur d'oranger, Bergamote, écorce de cédrat confit, kumquat), noisette grillée, amande douce. La texture du vin tapisse le palais. Finale saline.

Accords mets-vins : un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes. Après quelques années de cave, un risotto au parmesan, langoustine et zeste de citron confit. Ou encore une crème de chou-fleur, oignon et paprika.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques