

## Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2023 - blanc



Premier Cru de l'appellation, ce Pouilly-Fuissé Les Crays est issu d'un substrat marneux très mince et surtout riche en calcaires et en oxydes de fer, qui donnent au sol ses reflets rougeâtres. Il brille cette année d'une grande richesse aromatique, d'une ampleur et d'une profondeur de texture qui le font regarder du côté de certains crus de Meursault !

Le terroir des Crays possède tous les atouts pour produire des vins particulièrement racés et vibrants. Situé au pied de la roche de Vergisson, sur son flanc Est, il regarde le Sud et bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel. Sur ces fortes pentes drainantes, les sols d'origine marneuse sont minces et constellés de cailloux à la couleur rougeâtre, des calcaires dégradés riches en oxydes de fer. Un substrat singulier qui donne au vin à la fois cette intensité aromatique tirée de la haute maturité que peuvent atteindre les raisins, mais aussi cette structure de bouche tendue, verticale et épicée, typique des sols calcaires ferrugineux.

La richesse naturelle de ce premier cru est parfaitement contrebalancée par une sélection drastique des premiers jus de presse, plus frais et ne surjouant pas la carte de l'extrait sec. Au final, les choix de vinification adaptés couplés à un élevage discret et subtil ont fini de donner largeur, finesse et énergie à ce jus de très haute tenue.

Les arômes intenses de ce Pouilly-Fuissé jaillissent comme les notes enjouées d'une cantate. Le nez à peine posé sur le verre que vous viennent en rafale les parfums gourmands de fruits blancs et jaunes parfaitement mûrs, juste enrobés d'un boisé élégant et de notes enveloppantes de crème et de beurre d'Isigny. Un deuxième rideau tout aussi chantant s'ouvre sur des fruits granuleux et juteux. On pense à la poire Williams, à la pêche jaune, à une pomme croquante et juteuse. Des arômes qui s'épaississent avec l'apport de fruits exotiques, parmi lesquels l'ananas et la mangue s'imposent. Le jus vibrant est dynamisé par des notes de bergamote, de gingembre, de cannelle, de baie de genièvre et de cassonade. On aime ce paysage luxuriant, aux couleurs chatoyantes.

La bouche se montre tout aussi complexe et vibrionnante. Rien d'exubérant n'entrave la fraîcheur et la pureté des notes de zeste d'agrumes, entre clémentine, cédrat et orange Maltaise. Les notes finement acidulées rappelant la rhubarbe animent un cœur de bouche à la fois plein et délié, aux contours délicatement crémeux. Les éclats de noisette ainsi qu'une touche crayeuse allongent indéfiniment la finale : notre cantate se prolonge sous un beau ciel d'été.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un beau nectar, riche et élégant, qui ne dépareillera pas sur une belle table de fêtes appelant la chair fine d'un homard, d'une langoustine ou encore une fondue de poireaux et noix de Saint-Jacques poêlées.

**@ Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2023 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Dorée, léger reflet vert

**Nez** : gourmand : fruits blancs et jaunes enrobés d'un boisé élégant et de notes enveloppantes de crème et de beurre d'Isigny, poire Williams, pêche jaune, pomme, ananas, mangue, bergamote, gingembre, cannelle, baie de genièvre, cassonnade.

**Bouche** : complexe et vibrionnante, fraîcheur et pureté des notes de zeste d'agrumes, la rhubarbe animent un cœur de bouche plein et délié, aux contours délicatement crémeux. Les éclats de noisette ainsi qu'une touche crayeuse allongent indéfiniment la finale.

**Accords mets-vins** : sur une belle table de fêtes appelant la chair fine d'un homard, d'une langoustine ou encore une fondue de poireaux et noix de Saint-Jacques poêlées.



### 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 1er Cru

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Principes biologiques