

Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2023 - blanc



Véritable quintessence du grand blanc bourguignon à la fois intense, longiligne et pénétrant, ce 1er Cru Pouilly-Fuissé Sur la Roche affiche cette année une expression minérale particulièrement élégante, verticale. Elle s'équilibre à merveille avec sa douceur florale, la fraîcheur des herbes fines et la gourmandise pleine d'éclat d'un fruit mûr infusé d'épices délicates.

Sur la commune de Vergisson, les vignes occupent les pentes d'un coteau argilo-calcaire parfaitement exposé au Sud-Est, gage d'une lente maturation du chardonnay. Pour Jean-Marie, cette parcelle donne le vin qu'il estime être le plus minéral de la production mâconnaise de Verget. Dans leur recherche d'une maturité optimale permettant de révéler le goût authentique et intense du fruit et du terroir, Julien et Jean-Marie n'ont pas hésité cette année à vendanger cette parcelle en trois passages successifs.

Après une vinification et un élevage sur lies d'une dizaine de mois, en fûts intégrant moins d'un quart de bois neuf, ce Pouilly-Fuissé Sur la Roche affiche un profil altier et surtout magistralement équilibré entre son empreinte minérale raffinée et la volupté du fruit.

Ici, le premier nez s'ouvre dans un registre aérien où la roche se fait poussière, entourant des notes florales de chèvrefeuille, de fleurs du verger, de pollen et de miel d'acacia. La fraîcheur est bien là, portée par des notes citronnées et mentholées, entre verveine, coriandre et menthe sauvage. Au fil de l'aération, le bouquet gagne en densité, libérant maintenant un fruit gourmand, plein d'énergie et d'éclat, autour de la poire Comice, de la pomme Granny et de la pêche de vigne. On reconnaît également le fruit de la passion. Quelques éclats de noisette précèdent les épices douces, qui s'élèvent au-dessus du verre en volutes délicates, sur des notes de pain d'épices, de curcuma, de safran et de baie de genièvre.

En bouche, ce Pouilly-Fuissé Sur la Roche confirme son envergure : il déploie sa matière souple et généreuse sur des saveurs franches de poire Williams, de pêche de vigne, d'abricot et d'ananas, complétées d'une nuance tonique d'orange sanguine. Plus on avance, plus l'empreinte du sol affirme son identité empyreumatique : des fruits pochés, nous sommes passés aux fruits flambés, agrémentés d'épices, entre safran, poivre et piment d'Espelette. La tension et l'intensité de la finale sont absolument remarquables : l'expression fuselée et stimulante de la roche triomphe.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un grand vin qui nous évoque une parenté certaine avec quelques crus de belle facture à Puligny-Montrachet !

@ Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Charmeur et gourmand : chèvrefeuille, fleurs du verger, pollen, miel d'acacia, verveine, coriandre, menthe sauvage, poire Comice, pomme Granny, pêche de vigne, éclats de noisette, épices douces, pain d'épices, curcuma, safran, baie de genièvre.

Bouche : matière souple et généreuse, poire Williams, pêche de vigne, abricot, ananas, nuance tonique d'orange sanguine, fruits pochés, fruits flambés agrémentés d'épices (safran, poivre, piment d'Espelette). Tension et intensité remarquables de la finale.

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 2026 et 2041

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