

Maison Verget - Mâcon-Fuissé Les Châtaigniers - 2024 - blanc



Gros coup de cœur pour ce parcelle idéalement placé sur le plus beau coteau de Fuissé, qui surplombe immédiatement le premier cru de Pouilly Vignes Blanches. Ce terroir idéalement exposé à l'Est, côté Fuissé, ne fut pas classé à l'époque en Pouilly-Fuissé pour la simple raison qu'il n'était pas planté de vigne mais occupé par un bois !

Pourtant, toutes les conditions sont réunies pour que ce soit un grand terroir, son exposition au levant mais aussi ses sols assez calcaires mais riches en marnes plus en profondeurs : l'archétype du grand substrat à chardonnay de l'appellation Pouilly-Fuissé. Déboisé par la suite, la vigne s'y est donc installée, en toute logique.

Cette sélection de premiers jus de presse nous a éblouis par sa formidable énergie fuselée, la netteté de sa texture, et son empreinte minérale pleine d'élan. Derrière une robe éclatante, relevée de quelques reflets verts, le nez s'ouvre sur un registre frais, mais ancré dans le terroir. Des évocations de lisière de forêt encore humide, de terre fraîchement retournée précèdent un fruit jaillissant, entre fruits blancs et agrumes : pommes Granny et Reinette, poire Conférence, citron vert, bientôt rejoints par le pamplemousse et la mandarine, c'est un festival de fruits frais.

Progressivement, le propos gagne en gourmandise, en douceur : l'amande et la noisette se dévoilent, la frangipane mais aussi le nougat glacé. On découvre maintenant la marmelade d'orange et la confiture d'abricots. C'est un régal ! En bouche, le plaisir monte encore d'un cran, sur une matière ample et très juteuse, gorgée d'agrumes mûrs, de saveurs de kiwi et de pomme verte. Là encore, la sensation de fraîcheur est remarquable, soulignée par une touche saline, et quelques notes plus végétales d'eau de concombre, de livèche, de jeune pousse de coriandre.

A la fois nourrissant, expressif, tendu, tout y est. La rémanence de la finale est rare à ce niveau, tout comme sa persistance : une sorte de poussière fraîche de calcaire et de sel vient se déposer sur un cœur de pulpe d'agrumes. C'est terriblement excitant ! Il brillera dès aujourd'hui sur un beau plateau d'huîtres et autres fruits de mer, ou sur des sashimis de daurade ou de saumon. Autre option, une belle truite de Banca fumée. Plus tard, une sole grillée accompagnée d'un beurre citronné et d'une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mousseline au céleri devrait vous régaler.

@ Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Mâcon-Fuissé Les Châtaigniers - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Frais puis gourmand : lisière de forêt encore humide, terre fraîchement retournée, fruit jaillissant entre fruits blancs et agrumes, amande, noisette, frangipane, nougat glacé, marmelade d'orange, confiture d'abricots.

Bouche : matière ample et très juteuse, agrumes mûrs, kiwi, pomme verte, sensation de fraîcheur est remarquable, touche saline, eau de concombre, livèche, jeune pousse de coriandre. Finale entre minéralité poudrée et saline et les agrumes.

Accords mets-vins : aujourd'hui sur un beau plateau d'huîtres et autres fruits de mer, ou sur des sashimis de daurade ou de saumon. Autre option, une belle truite de Banca fumée. Plus tard, une sole grillée accompagnée d'un beurre citronné et d'une mousseline au céleri



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques