

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Terroirs de F - 2024 - blanc



Ce Pouilly-Fuissé Terroirs de F confirme, avec une autorité impressionnante, la diversité et la qualité des terroirs marneux et calcaires du finage de Fuissé. Le vin affiche cette année une intensité minérale et une énergie saline rarement atteintes, tout en conservant la sensualité et la profondeur de texture qui font l'identité de la cuvée.

En 2024, l'assemblage réunit les raisins issus de quatre parcelles complémentaires. La première, située sur le secteur des Vernays, repose sur l'un des rares sols purement calcaires de la commune. Son exposition plein Est et ses faibles rendements apportent au vin une signature pierreuse et une tension verticale très marquée. Une imprégnation calcaire que l'on retrouve sur le lieu-dit des Long-Poils, un secteur également très calcaire mais plus précoce, qui bénéficie d'une exposition au Sud. Les deux autres vignes se situent sur l'excellent terroir des Rossins (qui touche le premier cru Les Perrières) et sur les Vignes de la Roche où l'on retrouve, cette fois, les marnes profondes typique de Fuissé, qui apportent densité de bouche et toucher plus crémeux.

Après une vinification précise et un élevage d'un an en fûts, avec une proportion modérée de bois neuf, le vin trouve en 2024 un équilibre saisissant entre richesse de matière, maturité du fruit et expression intense du sol. La robe affiche un éclat citronné lumineux, soulignant d'emblée la forte imprégnation minérale du vin.

Au nez, l'expression séduit immédiatement par sa profondeur. Les arômes évoquent les fruits secs et les fruits à coque, mêlés à des fruits blancs très mûrs, presque confits. On se régale d'un coulis de poire, de pommes bien mûres et compotées, accompagnées de notes d'orange et de pamplemousse. L'empreinte du sol s'exprime avec force à travers des sensations de terre retournée, de sol humide de bord de rivière. Une palette gourmande se dessine autour d'une pâte d'amande mêlée de noix de cajou, de noisette, de pignon, relevée par des touches lointaines de miel de montagne et une sensation de beurre fondu. L'ensemble est ample, complexe et profond.

La bouche impressionne immédiatement par son volume et sa générosité. Les fruits se déploient avec éclat, entre poire juteuse, orange, clémentine, mandarine et pamplemousse. Des nuances de pêche, oscillant entre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pêche de vigne et pêche jaune flambée, s'entrelacent avec des touches de mangue et de fruit de la passion. La trame épicée est expressive, portée par le safran, le poivre de Sichuan et des touches de curry, tandis que le citron vert et le kiwi renforcent la dynamique acidulée du jus.

La finale est tout simplement spectaculaire. La composante épicée ne faiblit pas et la salinité progresse de manière saisissante. Le sel, plus gemme que marin, se mêle intimement au citron vert, à la craie et à une expression calcaire presque tactile. La sensation évoque une arête de roche couverte de sel et d'agrumes que l'on lèche longuement, tant la persistance est intense et vibrante. Une démonstration rare de ce que le raisin peut exprimer lorsqu'il est parfaitement connecté au sol qui l'a vu naître.

Accessible dès aujourd'hui sur un saumon gravelax, ce Pouilly-Fuissé gagnera encore en profondeur après trois ans de cave, notamment sur une queue de lotte au safran, des purées de céleri et de panais, un haddock à l'anglaise ou des vermicelles à la singapourienne. Sa capacité de garde est évidente, aisément supérieure à dix ans, et il accompagnera alors aussi bien un poulet à l'estragon qu'une traditionnelle poule au pot. Un vin d'envergure, intense et durable.

@ Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Terroirs de F - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, brillante

Nez : Profond, complexe : fruits secs, à coque et blancs très mûrs, presque confits (coulis de poire, pommes), orange, pamplemousse, terre retournée, sol de bord de rivière, pâte d'amande, noix de cajou, noisette, pignon, miel de montagne, beurre fondu.

Bouche : volume et générosité impressionnants, poire, agrumes, pêches, mangue, fruit de la passion, trame épicée expressive, safran, poivre de Sichuan, curry, citron vert, kiwi. Finale épicée et saline, entre sel, citron vert et craie.

Accords mets-vins : Jeune, un saumon gravelax. Après trois ans, queue de lotte au safran, purées de céleri et de panais, haddock à l'anglaise ou vermicelles à la singapourienne. Dans dix ans, poulet à l'estragon ou traditionnelle poule au pot.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 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