

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2024 - blanc



Lors du classement du premier cru "Sur la Roche", les vignes situées sur la partie haute de la Roche de Vergisson ont été écartées en raison de leur altitude (à plus de 400 mètres). Une décision pour le moins étonnante qui n'a pas manqué d'interroger Jean-Marie Guffens, Julien Desplans et quelques-uns de leurs voisins de vigne, surtout à la lumière du changement climatique et de la demande croissante du public pour des vins plus frais, toniques et moins opulents.

Ainsi naquit ce Pouilly-Fuissé « Le Haut de la Roche ». Véritable frère jumeau du 1er cru, partageant la même exposition au Sud-Est et les sols minces et calcaires de ce coteau, ce parcellaire brille cette année d'une empreinte minérale scintillante, à la fois empyreumatique et iodée, au service d'un fruit frais et juteux. C'est incontestablement un des grands Pouillys du millésime !

Après une vinification et un élevage sur lies d'environ neuf mois en fûts (dont un quart de bois neuf), le vin se montre racé et incisif, combinant raffinement aromatique, densité de matière et vibration minérale effilée.

Le premier nez s'ouvre entre la poire Comice et la pomme Granny Smith. L'aromatique se distingue par sa netteté. Après avoir remué le verre, on gagne en complexité aromatique, sur une composition à la fois délicate et franche. On s'imagine au-dessus du verre comme au-dessus d'un bouillon que l'on réduit lentement : les arômes s'intensifient à mesure de la cuisson. Peau de mandarine, pomelo, pêche plate, mais aussi une dimension épicée et poivrée, autour du poivre blanc, accompagnée d'une pointe de cumin et même de ras-el-hanout.

Quelques touches minérales rappelant le silex frotté apportent un réel dynamisme au vin et servent de rampe de lancement à des parfums d'eau de vie de fruits à noyau, comme la cerise guigne ou la prune. On est véritablement sur un petit nuage, avec cette sensation à la fois ronde et piquante, presque tactile, d'un riz vinaigré japonais, reconnaissable et particulièrement stimulant.

En bouche, c'est la finesse du vin qui nous marque immédiatement. Fine, glissante, animée par une superbe tension verticale, la matière est portée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

par une fraîcheur à la fois délicate dans son expression aromatique et vibrante dans son toucher de bouche. Rapidement, l'acidité prend les devants et creuse un véritable sillon de l'attaque jusqu'à la fin de bouche. Le palais est stimulé tout au long de la dégustation : tantôt par l'aromatique verticale portée par l'acidité, ensuite par une matière riche mais sans lourdeur, précise et délicate. Puis viennent la salinité et cette sensation minérale d'eau de roche et de pureté.

La finale s'étire sur des notes réconfortantes de pain chaud, accompagnées par cette sensation tactile de billes d'argile roulant sur le palais, qui marque les grands terroirs calcaires.

Quelques tartines de pain croustillant frottées à l'ail, un os à moelle, et ce superbe Pouilly-Fuissé devraient vous régaler. On peut également s'orienter vers un turbot rôti, accompagné d'un beurre blanc infusé au charbon de bois, pour une expression subtilement acidulée et fumée. Enfin, optons pour un met délicat : des ris de veau croustillants, servis avec un jus blanc et une émulsion au parmesan, pour une gourmandise parfaitement maîtrisée.

@ Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, brillante

Nez : complexe : peau de mandarine, pomelo, pêche plate, dimension épicée et poivrée (poivre blanc, cumin, ras-el-hanout, silex frotté, eau de vie de fruits à noyau (cerise guigne ou la prune), riz vinaigré japonais.

Bouche : Fine, glissante, superbe tension verticale, matière portée par une fraîcheur délicate et vibrante, superbe acidité, matière riche, sans lourdeur, précise et délicate, minéralité saline et pure. Finale entre pain chaud et billes d'argile.

Accords mets-vins : Quelques tartines de pain croustillant frottées à l'ail, un os à moelle, turbot rôti avec un beurre blanc infusé au charbon de bois, des ris de veau croustillants, servis avec un jus blanc et une émulsion au parmesan,



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 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