

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2024 - blanc



Ce Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes 2024 confirme le statut à part de ce terroir, qui n'aurait nullement dépareillé parmi les premiers crus de l'appellation. Avec ce millésime, le vin change légèrement de registre, gagnant encore en profondeur minérale et en puissance tellurique, tout en conservant l'autorité et la classe qui font l'identité de la cuvée.

La parcelle, située sur le finage de Pouilly, est constituée de très vieilles vignes, plantées entre 1917 et 1953. Elles plongent leurs racines dans un sol argileux en surface, source de densité et de volume, avant de s'ancrer profondément dans la roche-mère calcaire, où elles puisent cette énergie minérale si singulière. Le millerandage fréquent limite naturellement les rendements et concentre les jus. En 2024, cet ancrage profond des racines se ressent avec une intensité presque physique dans le verre. D'autant qu'entre gel, mildiou et grêle sur cette parcelle en 2024, les rendements furent particulièrement bas !

La robe, d'un or pâle, affiche une luminosité calme, presque retenue, mais déjà marquée par une présence minérale manifeste. Le nez se montre d'abord vertical, dominé par une sensation de fraîcheur presque aquatique, évoquant une eau froide de lac de montagne. La minéralité s'exprime dans un registre dense, rocheux, laissant peu de place au fruit dans un premier temps. Celui-ci se devine plus qu'il ne s'impose, de lointains parfums de fruits confits ou de pâtes de fruits, autour de la prune, de la mirabelle, de l'orange, de la poire ou de la mandarine.

Avec le temps et l'aération, le bouquet s'ouvre progressivement vers une dimension plus gourmande et sucrée. Apparaissent alors des arômes de crème et de pâte d'amande, de noisette, de dragées, de sucre glace et de sucre candy, accompagnés de notes délicates de caramel blond et de raisin de Corinthe. Quelques épices douces, comme la noix de muscade ou la cannelle, renforcent la sensualité de l'ensemble.

La bouche, en revanche, livre toute la richesse du fruit. Ample et volumineuse, elle est marquée par une orange intensément épicée, évoquant une salade d'oranges à la marocaine, avec safran et cannelle. S'y ajoutent des nuances de prune jaune, de Reine-Claude et une touche de rhubarbe, tandis que des herbes fines virevoltent maintenant en

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bouche, entre sauge, verveine et coriandre. Le poivre de Sichuan croise le poivre vert, renforçant la sensation d'énergie et de densité.

La finale est massive et profondément ancrée dans le sol. La matière se projette immédiatement dans tout le corps, portée par une maturité tannique impressionnante et une sensation tellurique, presque vibratoire, avec des résonances successives venues du sol. La salinité est bien présente, elle allonge considérablement le vin. Ce Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes affiche en toute sérénité sa force tranquille, sa stature noble et posée, clairement destinée à s'affiner avec le temps.

Ce vin appelle la garde, probablement une décennie ou davantage. Il trouvera alors des accords à sa mesure, avec un sandre de rivière cuisiné au court-bouillon, une tête de veau sauce gribiche, une volaille de Bresse pochée et sa sauce poulette. Un Pouilly-Fuissé de grande envergure, profond, qui en impose déjà aujourd'hui et encore davantage demain.

@ Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, brillante

Nez : vertical, complexe : eau de lac de montagne, minéralité dense, fruits confits et pâtes de fruits (prune, mirabelle, poire, agrumes), crème, pâte d'amande, noisette, dragées, sucre glace, sucre candy, caramel blond, raisin de Corinthe, épices douces.

Bouche : Ample et volumineuse, orange, safran et cannelle, prune jaune, de Reine-Claude, rhubarbe, herbes fines, poivre de Sichuan, poivre vert. Finale massive portée par une maturité tannique impressionnante, salinité bien présente.

Accords mets-vins : Dans décennie ou davantage sur un sandre de rivière cuisiné au court-bouillon, une tête de veau sauce gribiche, une volaille de Bresse pochée et sa sauce poulette.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques