

## Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2024 - 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, surtout au nez, une expression minérale particulièrement élégante, verticale, lorgnant du côté de certains terroirs de haut de coteau à Puligny. 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 et Julien, cette parcelle donne (avec sa vigne « jumelle » du Haut de la Roche) le vin qu'il estime être le plus minéral de la production mâconnaise de Verget. Une assise pierreuse, saline, qui se double cette année d'un fruité croquant, juteux et très expressif en bouche, pour un équilibre magistral.

Le nez laisse deviner de hautes maturités, pourtant par toujours évidentes à atteindre sur ce millésime 2024 plus tardif. Les premières notes qui s'échappent du verre évoquent des fruits gorgés de soleil : la poire et la pêche blanche sont très vite rejointes par une trame épicée intense et élégante. On retrouve des arômes de poivre blanc du Vietnam, aux accents de citronnelle, ou encore le magnifique poivre Timut, dont l'éclat tonique, rappelant l'écorce de pamplemousse, séduit toujours.

La profondeur du nez s'accroît à mesure que le vin s'ouvre. La grande minéralité de ce premier cru se dévoile avec aplomb. On navigue entre des sensations fraîches d'herbes coupées, des notes presque réglissées et anisées, proches du fenouil, mêlées à la pierre chaude et à une expression plus calcaire, portée par une trame iodée légère. C'est tout simplement parfait.

La bouche est nette, enrobante et d'une belle générosité. Ce premier cru dévoile une texture à la souple et ample, portée par des fruits mûrs dont on perçoit encore les rayons de soleil chauffant leur peau. Le terroir s'affirme rapidement : l'effet calcaire se manifeste par une sensation salivante qui vient titiller les côtés de la langue. L'équilibre se crée naturellement. La profondeur de ce magnifique premier cru s'affirme en cœur de bouche, où se mêlent texture, minéralité salivante et fraîcheur,

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

offrant une partition de très haut niveau. On se laisse littéralement porter par l'envergure et la personnalité affirmée du vin. La dégustation s'achève sur une grande et longue finale, parsemée d'arômes toastés et de menthol. Brillant !

Ce Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> Cru épousera parfaitement des accords mêlant poisson et viande blanche. Un homard bleu, cuit mais encore ferme sous la dent, accompagné d'une vinaigrette au miel pour épouser l'onctuosité du vin, complété par quelques fines tranches de pomme Granny Smith et une touche de coriandre. Autre proposition : une poitrine de porc confite, dont la peau aurait été frite jusqu'à devenir croustillante, accompagnée de pickles de moutarde et d'oignon, et d'une purée de carottes safranée. Un plat qui saura surprendre, tout comme ce Pouilly dans six ou 8 ans.

**@ Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2024 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Dorée, léger reflet vert

**Nez** : Profond, minéral : sensations fraîches d'herbes coupées, notes presque réglissées et anisées, proches du fenouil, mêlées à la pierre chaude et à une expression plus calcaire, portée par une trame iodée légère.

**Bouche** : nette, enrobante, généreuse, texture souple et ample, portée par des fruits mûrs, sensation salivante, cœur de bouche où se mêlent texture, minéralité salivante et fraîcheur, longue finale, parsemée d'arômes toastés et de menthol.

**Accords mets-vins** : homard bleu, cuit mais encore ferme avec une vinaigrette au miel, complété par des tranches fines de pomme Granny Smith et de la coriandre. Poitrine de porc confite, pickles de moutarde et d'oignon, et purée de carottes safranée.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Idéalement entre 2027 et 2042

**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