Maison Verget - Pouilly-Fuissé Vers la Croix - 2018

Avec sa densité prodigieuse et son intensité minérale vibratoire, ce Pouilly-Fuissé Vers La Croix se présente dès aujourd'hui comme l'un des vins les plus aboutis de cette magnifique collection 2018. Premier millésime et nouveau miracle d'équilibre signé par notre duo virtuose, Julien Desplans et Jean-Marie Guffens !

Cette nouvelle cuvée de la Maison Verget est issue d'une très vieille vigne plantée dans les années 1950 sur un excellent terroir argilo-calcaire, au sol relativement profond, à l'entrée du village de Fuissé. Age des vignes, nature des sols et ensoleillement exceptionnel de l'été 2018 : Julien et Jean-Marie tenaient là le cocktail idéal pour vendanger des raisins très concentrés, ayant cependant conservé de bons niveaux d'acidité. La matière première qu'ils affectionnent tout particulièrement.

Vinifié et élevé exclusivement en fûts (dont un quart de bois neuf environ), ce Pouilly-Fuissé offre une densité fruité absolument irrésistible, parfaitement balancée par une trame crayeuse accrocheuse et stimulante. Au nez comme en bouche, on se régale des saveurs de fruits frais qu'il exhale, entre pomme Granny, pêche blanche et mirabelle, mâtinées d'une dimension florale (acacia, fleur de vigne) qui donne un profil plus aérien et raffiné.

La minéralité est bien présente, revêtant tour à tour une dimension maritime (coquillage), puis fumée, pour finir dans un registre terpénique qui nous emmènerait presque du côté de quelques grands rieslings alsaciens ou mosellans… L'équilibre en bouche entre une concentration impressionnante et une splendide acidité qui structure et met en mouvement cette matière ample et profonde est admirable. Et quelle finale, à la fois pleine de fruit, dynamisée par des nuances d'essence d'agrumes et s'étirant sur un registre rocailleux !

Ce Pouilly-Fuissé Vers la Croix, sensuel et percutant, est indubitablement un grand vin, au potentiel de garde de 10 ans : indispensable dans toute bonne cave.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Vers la Croix - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Sensuel et minéral : des fruits frais (pomme Granny, pêche blanche et mirabelle), puis des fleurs raffinées (acacia, fleur de vigne). Une minéralité protéiforme, fumée, puis iodée (coquillage) et finalement terpénique.

Bouche : Une concentration impressionnante et une splendide acidité qui structure cette matière ample et profonde. Belle finale, pleine de fruit, dynamisée par des nuances d'essence d'agrumes et s'étirant sur un registre rocailleux

Accords mets-vins : Gambas flambées, des beignets de calamars à l'Espagnole. Un bar en croûte de sel.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée