Maison Verget - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2018

Cela fait pas mal d'années déjà que Jean-Marie Guffens a le plaisir de se « frotter » à un grand terroir de la Côte d'Or, avec ce Premier Cru de Puligny-Montrachet.

Pourtant, dès ses premiers millésimes dans les années 1980, Jean-Marie a complètement bousculé la hiérarchie des vins de Bourgogne, que beaucoup pensaient pourtant immuable, montrant avec ses vins que les appellations phares de la Côte de Beaune n'avaient pas le monopole des grands blancs de Bourgogne. Année après année, ses « premiers jus » de Pierreclos ou de Vergisson se sont imposés dans de nombreuses dégustations à l'aveugle, aux côtés voire devant les premiers et grands crus « stars » de la Côte d'Or.

Loin de se reposer sur ses lauriers, Jean-Marie n'a pourtant pas hésité à se frotter à ces fameux crus, dès qu'il en a eu l'opportunité avec la Maison Verget. Ce magicien du chardonnay qui a révélé à la planète les terroirs du Mâconnais nous montre avec ce petit bijou qu'il a décidément tout compris à la Bourgogne, toute la Bourgogne ! Et qu'il l'aime profondément !

Très loin de sa Bourgogne « du Sud », Jean-Marie a jeté son dévolu sur une petite parcelle située sur un des premiers crus les plus « nordistes » de Puligny-Montrachet : un cru d'altitude, à près de 300 mètres, sur la partie haute du finage en allant vers le hameau de Blagny. Ici, les pentes sont assez raides, les sols très minces et calcaires, et le climat plus frais et ventilé. Les conditions idoines pour élaborer de grands blancs verticaux, tendus, à la minéralité pure et intense. Et ce sont bien là toutes les qualités que l'on retrouve aujourd'hui dans ce splendide Puligny-Montrachet Sous le Puits signé Verget !

Dès le premier nez se dégage une sensation de raffinement et d'épure, portée par des notes de fleur de vigne, de zestes d'agrumes, de craie et de cailloux mouillés. Si l'on ajoute une nuance fruitée sur la pomme Granny, ici, tout respire la fraîcheur. La maîtrise de l'élevage est admirable : il apporte juste ce qu'il faut de patine, avec ses notes gourmandes de beurre frais et de noisette grillée.

Sophistication, élégance et droiture : voilà le triptyque gagnant qui illumine la bouche. Tout semble couler de source, porté par une matière soyeuse et fluide, et une trame pierreuse vibrante. L'allonge est exceptionnelle, intense, vive et toujours marquée par le sol.

Attendez-le quelques années en cave : elles ne feront que renforcer la sensation de profondeur et de plénitude que ce magnifique Puligny 1er Cru

Sous le Puits ne demande qu’à vous procurer. Grand !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : Frais et raffiné : fleur de vigne, zestes d'agrumes, craie et cailloux mouillés. Poivre blanc. Pomme Granny. Une touche de beurre, une autre de noisette grillée.

Bouche : Elégante, droite, dotée d'une matière soyeuse et fluide. La douceur du fruit mûr et concentré s'équilibre avec une trame pierreuse, vibrante sur le palais. La finale est longue et vive.

Accords mets-vins : Carpaccio de noix de saint-jacques. Bar en croûte de sel. Plus tard, un risotto aux langoustines ou à la truffe blanche, des ris de veau ou une blanquette aux trompettes de la mort...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures minimum)

Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc sec tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée