Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2019

Comme chaque année ou presque, ce Puilly-Fuissé Les Combes constitue un des sommets de cette magnifique collection 2019 signée Verget ! Ce véritable « vin de composition » comme le qualifie avec un grand respect Julien Desplans est à la fois plein, intense, dynamique et profond. Il a déjà tout !

Il faut dire que la parcelle dont est issue ce merveilleux Pouilly-Fuissé, située sur le finage de Pouilly, possède bien des qualités : en premier lieu, elle est plantée de très vieilles vignes, plantées entre 1917 et 1953. Elles sont profondément enracinées dans un substrat plutôt argileux, au départ, donnant au vin beaucoup de chair et de puissance, avant de s'immiscer dans la roche-mère calcaire où elles puisent fraîcheur et intensité minérale. Ici, les vignes millerandent souvent : les petits raisins donnent peu de jus mais sont extrêmement concentrés.

Dernier point, et pas des moindres : la majeure partie de la vigne bénéficie d'une exposition plein Sud, chaude et ensoleillée. Mais une part non négligeable est quant à elle exposée plein Nord. En surveillant au plus près l'évolution de la maturité de chaque grappe, Julien et Jean-Marie peuvent ainsi aboutir à des équilibres absolument remarquables. En 2019, ils ont dû réaliser pas moins de 3 passages successifs, dans un véritable travail d'orfèvre à la recherche des meilleurs équilibres.

Après une sélection des premiers jus et un élevage particulièrement habile, avec un petit quart de fûts neufs, le résultat est tout bonnement envoûtant, dès le premier nez. On plonge dans un océan de sensualité parcouru cependant d'un souffle frais et tonifiant. Aux évocations de crème de poire, de coulis de pêche et d'abricot, de pralin, d'épices douces, entre cannelle et vanille, de miel, de quatre-quarts et de confiture de lait, répondent en écho des notes aériennes et toniques de lavande, de cerfeuil, de terre humide, de poivre gris, de zeste de clémentine et d'orange. C'est une superbe symphonie qui s'offre à nous, au profil séducteur et particulièrement harmonieux.

En bouche, le plaisir monte encore d'un cran ! La matière veloutée, riche en extraits et pleine de saveurs de fruits à noyau, de poire et de pomme finement caramélisée, enveloppe le palais d'abord, puis le corps tout entier ! Mais, loin de toute opulence, le vin est aussi imprégnée par la roche-mère qui a su donner à la finale nourrissante et gorgée de fruits son intensité minérale et poivrée. La longueur est impressionnante. L'association avec une gastronomie sensuelle et généreuse s'impose : on pense à une volaille de Bresse pochée et sa sauce suprême, ou un turbot sauce Hollandaise. Majeur !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, brillante

Nez : Sensuel mais frais : crème de poire, coulis de pêche et d'abricot, pralin, cannelle et vanille, miel, quatre-quarts, confiture de lait. Lavande, cerfeuil, terre humide, poivre gris, zeste de clémentine et d'orange.

Bouche : Matière veloutée, riche en extraits et pleine de saveurs de fruits à noyau, de poire et de pomme finement caramélisée. La trame calcaire s'affirme jusqu'à la finale poivrée et saline

Accords mets-vins : Ravioles de langoustines. Turbot rôti aux champignons sauvages. Volaille de Bresse pochée. Fromage de vache bourguignon.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée