Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Crays - 2019

Futur Premier Cru de l’appellation, ce Pouilly-Fuissé Les Crays a clairement sa place, selon nous, dans le trio de tête des vins les plus intenses et brillants de ce millésime 2019 chez Verget.

Le terroir des Crays possède tous les atouts pour produire en effet des vins particulièrement racés. Situé au pied de la roche de Vergisson, sur son flanc Est, il regarde le Sud et bénéficie d’un ensoleillement exceptionnel. Sur ces fortes pentes très drainantes, les sols d’origine marneuse sont très minces, et surtout constellés de cailloux à la couleur rougeâtre, des calcaires dégradés très riches en oxydes de fer. Un substrat singulier qui va donner au vin à la fois cette puissance aromatique tirée de la haute maturité que peuvent atteindre les raisins ici, mais aussi cette structure de bouche tendue, serrée et épicée, typique des sols calcaires ferreux.

Le principal danger sur cette parcelle, ce sont les blocages de maturité. Julien et Jean-Marie l’ont bien compris : comme souvent, ils ont attendu en 2019 que les maturités repartent, début septembre, avant de donner les premiers coups de sécateur.

Le résultat aujourd’hui nous a ébloui par son raffinement et sa profondeur. Si la gamme aromatique est assez proche du « Terroirs de V », ici, tout semble un peu plus intense. Au nez, on oscille sans cesse entre sensualité et fraîcheur : miel fin, crème à l’orange, corne de gazelle, clémentine, confiture de lait, pâte d’amande, citron givré, poudre de craie, la pêche beurrée, et une multitude de petites fleurs blanches délicates… C’est un ravissement de tous les instants !

La bouche n’est pas en reste : son énergie et sa force intérieure vous « attrape » instantanément : impossible de résister… On s’abandonne alors au plaisir d’une matière en mouvement, dynamique. Les agrumes nombreux stimulent les papilles, entre citron vert, clémentine et mandarine, et s’équilibrent à merveille avec les saveurs de fruits à noyau juteux et charnus. L’intensité et la persistance de la finale sont exceptionnelles. Voici incontestablement un grand vin !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Crays - 2019

Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Raffiné et profond : miel fin, crème à l'orange, corne de gazelle, clémentine, confiture de lait, pâte d'amande, citron givré, poudre de craie, pêche beurrée, une multitude de petites fleurs blanches délicates

Bouche : Une matière en mouvement, dynamique. Les agrumes stimulent les papilles, entre citron vert, clémentine et mandarine, et s'équilibrent à merveille avec les saveurs de fruits à noyau juteux et charnus. Très persistant

Accords mets-vins : Langoustines rôties, émulsion aux agrumes. Blanquette de lotte au safran.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 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