

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Sur la Roche - 2019



Véritable quintessence du grand blanc bourguignon à la fois ample, concentré et gourmand, mais toujours intensément minéral et stimulant, ce futur 1^{er} Cru Pouilly-Fuissé Sur la Roche se montre cette année à la fois dense et très élégant, littéralement sculpté dans la roche et le fruit mûr.

Sur la commune de Vergisson, les vignes occupent les pentes d'un coteau argilo-calcaire parfaitement exposé au Sud-Est, gage d'une lente et saine maturation du chardonnay. Pour Jean-Marie, cette parcelle donne le vin qu'il estime être le plus minéral de la production mâconnaise de Verget.

Après une vinification et un élevage sur lies de 9 mois environ, en fûts intégrant moins d'un quart de bois neuf, ce Pouilly-Fuissé Sur la Roche affiche un profil combinant à merveille un fruit savoureux et enrobant, avec l'élégance et la profondeur verticale de son empreinte minérale.

Ici, le premier nez s'offre dans un registre mêlant la sensualité d'un miel de Causse, d'un suc de violette, d'une cassonade et de la noisette grillée avec une minéralité puissante, « sérieuse », évoquant la dalle de roche. Plus il s'aère, plus le bouquet gagne en complexité étagée. On voyage maintenant entre anis et camomille, gingembre et réglisse, menthe fraîche et même le curcuma. Une évocation d'orange apporte une touche stimulante particulièrement bienvenue. Encore jeune, on sent déjà que ce superbe Pouilly-Fuissé aura bien des choses à nous raconter d'ici quelques années...

Très équilibré en bouche, il s'ouvre sur des saveurs de poire pochée, de fruits à noyau et d'un subtil mélange de miel et de réglisse évoquant la Grisette de Montpellier. Au fur et à mesure qu'il avance, le vin affirme une dimension épicée et empyreumatique qui propulse la finale avec force et stimule les papilles. La persistance impressionne déjà. Voici un candidat très sérieux pour sublimer d'ici 5 ans un turbot rôti et son beurre blanc ou un risotto aux Saint-Jacques légèrement relevé d'un peu de piment d'Espelette ou de safran. Grand vin !

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Sur la Roche - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Gourmand et sophistiqué : miel de Causse, suc de violette, cassonade et noisette grillée. Roche pilée. Anis, camomille, gingembre, réglisse, menthe fraîche et curcuma. Zeste d'orange

Bouche : Elle s'ouvre sur des saveurs de poire pochée, de fruits à noyau et d'un subtil mélange de miel et de réglisse. Une minéralité empyreumatique et épicée s'installe et propulse la finale.



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