

Maison Verget - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2019



Cela fait pas mal d'années déjà que Jean-Marie Guffens a le plaisir de se frotter à "quelques grands terroirs" de la Côte d'Or, comme 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 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 nous montre avec ce petit bijou qu'il a décidé 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 !

Sur ce millésime 2019 aux rendements très faibles, Julien et Jean-Marie n'ont pas hésité à aller chercher la vraie maturité physiologique et aromatique, confiant dans la capacité de ce terroir d'altitude à préserver les acidités. Ils ont vendangé parmi les derniers, les 12 et 13 septembre. Quand on découvre le résultat aujourd'hui, on est immédiatement convaincu de la justesse de leur choix !

Dès le premier nez se dégage une sensation de raffinement et d'élégance : minéralité subtile et fraîcheur florale s'entremêlent pour notre plus grand plaisir. On pense au chèvrefeuille, au jasmin, à la craie humide, à l'eucalyptus, à l'eau de rose, à la lavande et au cerfeuil, à l'anis. Viennent ensuite la noisette, quelques notes d'agrumes, sur le pamplemousse, et une touche plus suave de miel et de sucre candy.

C'est en bouche que l'on retrouve la richesse, la concentration et ce côté

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

nourrissant typique du millésime. Les saveurs de poire pochée, de pêche légèrement caramélisée, de mangue et même de fruit de la passion, semblent « faire de l'œil » à d'autres célèbres premiers crus, comme Les Folatières, pourtant assez distants... Le milieu de bouche est franchement succulent. Le terroir reprend pleinement ses droits sur la finale, ramenant cette accroche crayeuse typique des sols minces et calcaires du climat Sous le puits.

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. Vous vous régalez alors en l'associant à des produits de la mer fins et délicats, comme des noix de Saint-Jacques, des langoustines ou une sole...

Avis aux amateurs : ce 2019 est le tout dernier Puligny-Montrachet signé Verget puisque le propriétaire de la vigne a décidé de la récupérer...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or intense, brillante.

Nez : Frais et raffiné : chèvrefeuille, jasmin, craie humide, eucalyptus, eau de rose, lavande, cerfeuil, anis. Viennent ensuite la noisette, quelques notes d'agrumes, sur le pamplemousse, et une touche plus suave de miel et de sucre candy

Bouche : On retrouve la richesse et la concentration du millésime. Les saveurs de poire pochée, de pêche caramélisée, de mangue et de fruit de la passion. Finale succulente avec une accroche crayeuse.

Accords mets-vins : Des produits de la mer fins et délicats, comme des noix de Saint-Jacques, des langoustines ou une sole.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc sec tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée