

## Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2020



Cette année encore, ce Pouilly-Fuissé Les Combes constitue un des sommets de cette magnifique collection 2020 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 et nous fait nous interroger de savoir pourquoi ce terroir n'a pas été retenu dans la toute nouvelle classification des premiers crus de Pouilly-Fuissé. Ce vin en a largement la classe et l'envergure !

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 composée de très vieilles vignes, plantées entre 1917 et 1953. Elles sont profondément enracinées dans un substrat plutôt argileux en surface, 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 et une complexité du vin absolument remarquables.

Après une sélection des premiers jus et un élevage particulièrement habile, avec un petit quart de fûts neufs, le résultat est franchement délicieux ! On plonge dans un océan de sensualité parcouru d'un souffle frais et tonifiant. Aux évocations voluptueuses de coulis de poire, d'abricot sec, de jus d'ananas, de pralin, de flocon d'avoine, d'épices douces, entre muscade, curcuma, safran et vanille, de miel ou de quatre-quarts répondent en écho des notes aériennes, fraîches et toniques de lavande, de cerfeuil, de gazon fraîchement coupé, de petites fleurs blanches, de zeste d'orange sanguine, de pomme Granny acidulée, de poivre Sichuan et de piment d'Espelette. Quelle symphonie !

En bouche, on retrouve cette prodigieuse sensation d'équilibre. La matière veloutée, riche en extraits et pleine de saveurs de coulis de fruits blancs et jaunes, enveloppe le palais d'abord, puis le corps tout entier. Mais loin de toute opulence, le vin est aussi imprégné par la roche-mère qui a su donner à la finale nourrissante et gorgée de fruits son intensité minérale et poivrée. La longueur en bouche est spectaculaire. L'association avec une gastronomie sensuelle et généreuse s'impose : on pense à des langoustines snackées accompagnées d'une sauce légère au curry, un risotto aux noix de Saint-Jacques, une volaille de Bresse pochée et sa

sauce aux girolles. Majeur !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, brillante

Nez : Sensuel mais frais : coulis de poire, abricot sec, jus d'ananas, pralin, flocon d'avoine, muscade, curcuma, safran et vanille, miel, quatre-quarts, lavande, cerfeuil, gazon fraîchement coupé, fleurs blanches, zeste d'orange, pomme Granny, poivre Sichuan

Bouche : La matière veloutée, riche en extraits et pleine de saveurs de coulis de fruits blancs et jaunes, enveloppe le palais. Imprégnée par la roche-mère qui a su donner à la finale nourrissante et gorgée de fruits son intensité minérale et poivrée

Accords mets-vins : Des langoustines snackées accompagnées d'une sauce légère au curry, un risotto aux noix de Saint-Jacques, une volaille de Bresse pochée et sa sauce aux girolles



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée