

Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2020



Véritable quintessence du grand blanc bourguignon à la fois intense, longiligne et pénétrant, ce 1er Cru Pouilly-Fuissé Sur la Roche affiche cette année une expression minérale particulièrement élégante, verticale, qui s'équilibre à merveille avec sa douceur florale, la fraîcheur des herbes fines et la haute sensualité d'un fruit mûr infusé d'épices délicates.

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. Dans leur recherche d'une maturité optimale permettant de révéler le goût authentique et intense du fruit et du terroir, Julien et Jean-Marie n'ont pas hésité cette année à vendanger cette parcelle en trois passages successifs.

Après une vinification et un élevage sur lies d'une dizaine de mois, en fûts intégrant moins d'un quart de bois neuf, ce Pouilly-Fuissé Sur la Roche affiche un profil altier et surtout magistralement équilibré entre son empreinte minérale raffinée et la volupté du fruit.

Ici, le premier nez s'offre dans un registre aérien où la roche se fait poussière, entourant des notes florales de violette, de pollen et de miel d'acacia. La fraîcheur est bien là, portée par des notes citronnées et mentholées, entre verveine, coriandre et menthe sauvage. Au fil de l'aération, le bouquet gagne en densité, libérant maintenant un fruit sensuel et enveloppant qui évoque les fruits jaunes rôtis, la pêche, le coulis de poire et une touche de fruit de la passion, complétés d'une nuance d'huile d'amande ou de noisette. Les épices douces s'élèvent à leur tour au-dessus du verre, sur des notes de pain d'épices, de curcuma, de poivre vert et de baie de genièvre.

En bouche, ce Pouilly-Fuissé Sur la Roche confirme son envergure : il déploie sa matière souple et généreuse sur des saveurs franches de poire Williams, de pêche de vigne, d'abricot et d'ananas, complétées d'une nuance tonique d'orange sanguine. Plus on avance, plus l'empreinte du sol affirme son identité empyreumatique : des fruits pochés, nous sommes passés aux fruits flambés, agrémentés d'épices, entre safran, poivre et piment d'Espelette. La tension et l'intensité de la finale sont absolument remarquables : l'expression fuselée et stimulante de la roche triomphe.

Un grand vin qui nous évoque une parenté certaine avec un Corton-Charlemagne !

Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2020



Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Minéral, élégant : poudre de roche, violette, pollen et miel d'acacia. Verveine, coriandre et menthe sauvage. Fruits jaunes rôtis, pêche, coulis de poire, fruit de la passion, pain d'épices, curcuma, poivre vert et baie de genièvre. Huile de noisette

Bouche : Une matière souple et généreuse sur des saveurs franches de poire Williams, de pêche de vigne, d'abricot et d'ananas, complétées d'une nuance tonique d'orange sanguine. Finale tendue, empyreumatique, entre safran, poivre et piment d'Espelette

Accords mets-vins : Homard rôti, jus de carapace à l'estragon. Bat cuit en croûte de sel, beurre citronné de salicornes



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 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée