Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2021

Cette année encore, ce Puilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes constitue un des sommets de cette belle mais très rare collection 2021 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 ne cesse, en outre, de se complexifier au fil de l'aération, signe d’une grande bouteille en devenir. On balance entre puissance et fraîcheur, maturité sensuelle et vibration pierreuse, volume et verticalité. Un magnifique Pouilly-Fuissé qui montre que ce terroir aurait eu toute sa place dans la toute nouvelle classification des premiers crus de Pouilly-Fuissé. Il en a 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, et d’un grand raffinement. Au premier nez, on se pâme devant tant de volupté : on se régale de notes de mangue et d’ananas confits, de pâte de fruit aux agrumes, de coulis de pêche et de raisins blonds à peine séchés. Viennent ensuite des évocations pâtissières de tuile aux amandes, de financier à la fleur d’oranger, de praliné et de pâte à crêpe. Quelques notes de cire et de miel de genêt rappellent certains Chablis après quelques années de cave. Au fil de l’aération, la sensation de fraîcheur gagne du terrain. Les parfums floraux et épicés se montrent plus aériens et oniriques, regardant désormais presque du côté d’un Genevrières de Meursault… Quelle belle complexité !

En bouche, on aime le toucher souple et soyeux, avec une matière active, toujours en mouvement, déployant un savoureux noyau fruité, autour des fruits blancs juste cueillis, de la prune Reine-Claude mais aussi de l’ananas et d’une pulpe de pamplemousse acidulée. Comme s’il faisait le chemin

inverse de celui ressenti au nez, plus on avance vers la finale, plus les arômes se «réchauffent» et gagnent en sensualité mûre : on pense maintenant à des confitures et des coulis de fruits.

Cette profondeur, cette complexité qui ne cesse de s’affirmer au fil de la dégustation, cette persistance en bouche déjà phénoménale : tout nous fait dire que nous tenons un grand vin, qui brillera après 5 ou 6 années de cave. Indispensable !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, brillante

Nez : Sensuel, concentré : mangue et ananas confits, pâte de fruit aux agrumes, coulis de pêche, raisins blonds à peine séchés, tuile aux amandes, financier à la fleur d'oranger, praliné et pâte à crêpe, cire, miel de genêt. Un 2e nez plus floral, aérien

Bouche : Un toucher souple et soyeux, avec une matière active, toujours en mouvement, déployant un savoureux noyau fruité, autour des fruits blancs juste cueillis, de la prune Reine-Claude, de l'ananas et de la pulpe de pamplemousse, grande persistance sensuelle

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 2024 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée