Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2021

Véritable quintessence du grand blanc bourguignon à la fois ample, concentré et gourmand, mais toujours intensément minéral et stimulant, ce 1er Cru Pouilly-Fuissé Sur la Roche se montre cette année à la fois dense, dynamique et élégant, littéralement sculpté par une empreinte minérale et épicée.

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 Guffens, cette parcelle donne le vin qu'il estime être le plus minéral de la production mâconnaise de Verget. Une identité marquée qui a valu à ce terroir son classement en 1er Cru depuis le millésime 2020.

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 d'une assise calcaire.

La robe intensément jaune et profonde laisse augurer une bien belle dégustation. Le nez se révèle fringant et frais, porté par de subtiles notes mentholées et de violette. Des expressions de poire, de pêche blanche et de mandarine dressent le portrait d'un vin gourmand. Que dire de la place faite, après une bonne aération, aux notes de noisettes grillées, de réglisse et de gingembre : un délice !

La bouche, pas en reste, est large et saline. L'herbe coupée et la feuille de menthe fraîche viennent déposer une agréable sensation de fraîcheur sur le palais. L'acidité juteuse du fruit de la passion et des agrumes confère à l'ensemble une belle tenue et un dynamisme certain. En cœur de bouche, de subtiles notes de torréfaction précèdent des fragrances suaves de crème à la vanille et de miel d'acacia. La finale, avec ses notes crayeuses, impose le triomphe du sol et du terroir.

D'ici 5 ans, ce Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche accompagnera parfaitement des Saint-Jacques snackées servies avec une fondue de poireaux ou encore un sandre au beurre blanc.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2021

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, mandarine, 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 pêche, d'abricot et d'ananas, de crème vanillée, complétées d'une nuance tonique d'orange et de fruit de la passion. Finale tendue, empyreumatique, entre safran, poivre et piment d'Espelette

Accords mets-vins : Homard rôti, jus de carapace à l'estragon. Sandre au beurre blanc. Noix de Saint-Jacques snackées, fondue de poireaux

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée