Maison Verget - Pouilly-Fuissé Grand Elevage - 2020

Encore une belle surprise que vous ont réservée Jean-Marie et Julien : face à la quasi-pénurie du millésime 2021, ils avaient eu la bonne idée de conserver quelques précieuses bouteilles du splendide millésime 2020. Les voici, uniquement pour vous !

Ce Pouilly-Fuissé nous offre une synthèse particulièrement harmonieuse et inspiré de la diversité des terroirs de l'appellation Pouilly-Fuissé. Il réunit en effet des raisins issus des 3 communes de l'AOC : côté Fuissé, on retrouve les terroirs des Moulins et Sur la Fontaine, avec leur typique substrat riche en marnes, qui apportent une belle structure de bouche. Pour Vergisson, c'est le fameux climat des Crays, aujourd'hui classé en 1er Cru, connu pour ses sols pauvres et très calcaires, qui donnent au vin finesse, verticalité et vibration épicée. Enfin, sur le finage de Solutré-Pouilly, Jean-Marie et Julien se sont tournés vers les Combes, à l'est du finage, avec son sol plus riche en argiles et son exposition plein Sud.

Autant de terroirs dont Jean-Marie a pu constater qu'ils appréciaient des élevages en barriques, un peu plus longs, capables de magnifier le relief naturel des vins et leur intensité aromatique. Vinifié en fûts, puis élevé pendant 9 mois supplémentaires en intégrant environ 20% de bois neuf, ce Pouilly-Fuissé brille aujourd'hui dans un registre de pureté et d'harmonie. C'est un vin d'équilibre entre le fruit et le sol, la douceur et la fermeté, la volupté enveloppante et la fraîcheur tonique.

Le nez s'ouvre sur des herbes fines, entre cerfeuil anisé, coriandre et aneth, entremêlées à une expression complexe du sol, balançant entre une note crayeuse, une touche fumée de pierre-ponce, et des évocations plus enveloppantes de terre humide fraîchement retournée. Rapidement, le fruit, rayonnant, se place aux avant-postes, autour des pommes Reinette et Granny, de la poire Comice, d'une touche d'ananas et de quelques agrumes, toniques mais jamais agressifs, entre citron vert et pamplemousse. Plus on avance, plus le bouquet se tourne vers l'énergie stimulante des épices : on pense au gingembre, au poivre blanc doublés d'une nuance mentholée.

En bouche, le volume et la douceur du fruit dominent, sur des saveurs franches de coulis de poire, de compote mêlant pommes et abricots, de prune verte et d'ananas. On retrouve une sensation de fraîcheur dans des notes anisées et citronnées, entre cerfeuil, verveine et zeste de citron jaune. L'imprégnation calcaire n'est jamais loin, donnant à la finale son relief salin et sa fine touche empyreumatique. La sensation d'harmonie entre le sol et le fruit frise la perfection.

Idéal aujourd'hui sur des noix de Saint-Jacques snackées, accompagnées

d’une fondue de poireaux ou un filet de bar et son beurre d’agrumes. Après 5 ans de cave, optez pour une volaille à la crème et aux girolles. Succulent.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Grand Elevage - 2020

Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Frais, complexe : cerfeuil anisé, coriandre et aneth, expression du sol entre craie, une touche fumée de pierre-ponce et la terre humide. Pommes Reinette et Granny, poire Comice, ananas, citron vert, pamplemousse. Gingembre, poivre, note mentholée

Bouche : Volume et douceur du fruit, sur des saveurs franches de coulis de poire, de compote de pommes et d'abricots, de prune verte et d’ananas. Une sensation de fraîcheur dans des notes anisées et citronnées, entre cerfeuil, verveine, citron jaune. Finale saline

Accords mets-vins : Aujourd’hui sur des noix de Saint-Jacques snackées, accompagnées d’une fondue de poireaux ou un filet de bar et son beurre d’agrumes. Après 5 ans de cave, optez pour une volaille à la crème et 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