Maison Verget - Pouilly-Fuissé Grands Terroirs - 2020

De grands terroirs, ce Pouilly-Fuissé n’en a pas que le nom, il en possède également tous les attributs, entre concentration, élégance naturelle, dynamisme et vibration minérale.

Revenons un instant sur ses nobles origines : Jean-Marie et Julien ont assemblé ici les premiers jus de 3 vignes idéalement bien situées, la première sur le secteur calcaire de La Côte, à Vergisson, les deux autres sur les climats des Moulins et Vers la Croix, à Fuissé, où les sols sont plus riches en marnes, apportant de belles structures de bouche.

En 2020, les bourgeons d’une vigne en avance ont très tôt pointé le bout de leur nez, sans avoir à subir d’épisode de gel tardif. Cette avance ne s’est jamais érodée par la suiye et la veille des vendanges les raisins affichaient un superbe état sanitaire. Les premiers vendangeurs entraient dans les vignes autour du 20 août. La qualité était au rendez-vous, avec des jus aromatiques et équilibrés, montrant une belle tension, de la fraîcheur et beaucoup de fruits. Autant de qualités que l’on retrouve aujourd’hui dans ce Pouilly-Fuissé de haut vol.

Le nez s’ouvre dans un registre délicatement fumé. Les narines frémissent allègrement à l’arrivée de notes toniques de fenouil, de verveine et de fleurs blanches comme l’acacia, suivies par de douces évocations de pâtisserie fine, entre financier, brioche et corne de gazelle. De minces volutes de flaveurs empyreumatiques s’échappent maintenant du verre agité : on pense à des fruits à coque fraîchement torréfiés. On perçoit enfin une touche plus herbacée, chlorophyllienne même, évoquant un jus d’ortie, avant de reboucler sur un registre minéral et des évocations de craie.

La bouche, ample, est d’une rondeur exquise. On se régale de saveurs de beurre frais et de fruits à noyau bien mûrs, agrémentées de quelques agrumes acidulés. Tout n’est ici que soie et dentelle. L’image d’une ballerine vient maintenant à l’esprit pour la verticalité du jus et sa texture si aérienne. La minéralité s’installe en fin de bouche autour de notes de pierre à fusil et de craie, renforçant la sensation de sapidité et la persistance du vin sur les papilles.

Ce Pouilly-Fuissé Grands Terroirs vous régalera pour accompagner une truite aux amandes, une blanquette de poissons mais aussi un quasi de veau à la sauge ou même un filet mignon de porc braisé aux baies de genièvre. En fin de repas, laissez-vous tenter par un assortiment de chèvres du Charolais ou du Mâconnais. Superbe et indispensable !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Grands Terroirs - 2020

Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Frais, complexe : pierre-ponce, noisette grillée, fenouil, verveine et fleurs blanches comme l'acacia, douces évocations de pâtisserie fine, entre financier, brioche et corne de gazelle. Jus d'ortie, sauge. Craie.

Bouche : Belle ampleur en entame, un touche soyeux, des saveurs de beurre frais et fruits à noyau bien mûrs, quelques agrumes acidulés, milieu de bouche vertical, vibrant, minéralité fumée et crayeuse sur la finale

Accords mets-vins : Une truite aux amandes, un bar en croûte de sel servi avec un beurre blanc, un quasi de veau à la sauge, un filet mignon braisé aux baies de genièvre.

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