Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2022

Premier Cru de l’appellation, ce Pouilly-Fuissé Les Crays est issu d'un substrat marneux très mince et surtout riche en calcaires et en oxydes de fer, qui donnent au sol ses reflets rougeâtres. Il brille cette année d’une verticalité altière, d’une rare sophistication aromatique et d’une vibration calcaire et saline qui en font l’égal de certains premiers crus de Puligny-Montrachet : on pense, par exemple, à un Champ-Canet, c’est vous dire...

Le terroir des Crays possède tous les atouts pour produire des vins particulièrement racés et vibrants. Situé au pied de la roche de Vergisson, sur son flanc Est, il regarde le Sud et bénéficie d’un ensoleillement exceptionnel. Sur ces fortes pentes drainantes, les sols d’origine marneuse sont minces et constellés de cailloux à la couleur rougeâtre, des calcaires dégradés riches en oxydes de fer. Un substrat singulier qui donne au vin à la fois cette intensité aromatique tirée de la haute maturité que peuvent atteindre les raisins, mais aussi cette structure de bouche tendue, verticale et épicée, typique des sols calcaires ferrugineux.

Le principal danger sur cette parcelle, ce sont les blocages de maturité. En 2022, au cours d’un été sec et chaud, il a finalement fallu attendre mi-septembre pour aller chercher les équilibres souhaités par Julien. Les raisins étaient alors « à point ».

Après un pressurage particulièrement délicat, où l’on ne retient que les premiers jus – tout comme chez Guffens, c’est aussi une des signatures des vins signés Verget -, et un élevage discret et subtil, le résultat est éblouissant d’élégance ciselée et d’équilibre. Aux antipodes de toute exubérance, le nez s’exprime dans un murmure d’arômes, une partition subtile qui démarre sotto voce : une eau cristalline, surgie d’une résurgence karstique, serpente au milieu des blocs calcaires et des galets.

Peu à peu, l’ambiance se réchauffe, la douceur gagne : on sent la noisette, la poire juteuse juste tranchée, le pain au lait, la crème d’Isigny et le beurre frais. Les épices douces s’expriment dans un registre éminemment délicat, autour de nuances de vanille, de curcuma, de cannelle ou de noix de muscade. Au fil de l’aération, le fruit s’affirme, plus charmeur et charnel maintenant : une note de pêche précède l’ananas et la mangue. Le miel d’acacia voisine avec la lavande, le suc de violette avec la bergamote. C’est classe et délicieux.

Le toucher de bouche se montre tout aussi subtil et sophistiqué : l’eau de source se mêle au jus du fruit. Puis, les agrumes s’installent aux commandes, énergiques : on reconnaît le citron de Menton, le citron vert, la clémentine et l’orange. Le kiwi n’est pas loin, relevé de quelques touches épicées plus toniques, évoquant safran et poivre légèrement

mentholé. On croit percevoir l’acidité de la rhubarbe ainsi qu’une touche de citronnelle. Quelle complexité !

La finale est spectaculaire, tout y est : droiture, précision, tension et longueur. La salinité de la roche calcaire et l’énergie des agrumes nous font saliver de longues secondes. Un vin d’une telle distinction réclame les chairs les plus délicates : on pense langoustines et noix de Saint-Jacques, barbue et Saint-Pierre. Si on veut le boire dans sa jeunesse, on se contentera de les snacker. Après 8 ou 10 ans de cave, on n’hésitera pas à les associer à des sauces beurrées ou crémeuses.

Attention, grand vin !

@ Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2022

Dégustation et accords

Robe : Dorée, léger reflet vert

Nez : Minéral et doux : eau cristalline, calcaire, galet, noisette, poire juteuse, pain au lait, crème d'Isigny, beurre frais, vanille, curcuma, cannelle, noix de muscade, pêche, ananas, mangue, miel d'acacia, lavande, suc de violette, bergamote.

Bouche : Toucher subtil, sophistiqué : eau de source, agrumes (citron de Menton, citron vert, clémentine, orange), kiwi, safran, poivre mentholé, acidité de la rhubarbe, touche de citronnelle. Longue finale droite, saline et tonique (agrumes).

Accords mets-vins : Jeune, langoustines et noix de Saint-Jacques, barbue et Saint-Pierre snackés. Après 8 ou 10 ans de cave, on n'hésitera pas à les associer à des sauces beurrées ou crémeuses.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques