

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2022



Cette année encore, ce Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes constitue un des sommets de cette superbe collection 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 au Nord. En surveillant au plus près l'évolution de la maturité de chaque grappe, Julien parvient ainsi à des équilibres et une complexité du vin absolument remarquables. Cette précision dans les dates de vendanges, apprise au côté de Jean-Marie Guffens, Julien en a encore une fois fait la preuve cette année, n'hésitant pas à vendanger ces vieilles vignes en 3 passages distincts !

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.

Le nez, charmeur et sophistiqué, vous projette d'abord dans une pâtisserie orientale avec ces notes caressantes de corne de gazelle, de baklava et de sucre glace. Quelques fruits charnus font ensuite leur apparition, autour d'une poire granuleuse et juteuse et de la pêche blanche. On tombe maintenant sous le charme d'une dimension plus florale évoquant acacia, muguet ainsi que quelques notes plus suaves d'anis étoilé et de noix de muscade. Ces premières expressions d'une grande netteté sont délicatement enrobées d'un voile fumé, évoquant éclats d'amandes et noisettes grillées. Le tout s'entrelace parfaitement, dans une danse à la fois sensuelle et dynamique.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche est séveuse. Le jus épais, enveloppant est gorgé des sucs d'un fruit mûr, relevé de notes d'anis, de thym et de menthe fraîche. Le cœur de bouche semble profondément ancré dans le sol : la trame calcaire et saline s'anime de fins amers évoquant zestes d'orange et de kumquat. Ils étoffent le milieu de bouche et annonce une finale longue, aux accents toniques de gingembre et de quinquina. Quel voyage !

Si on conseille de garder ce Pouilly-Fuissé encore quelques temps en cave, on l'appréciera néanmoins déjà sur des noix de Saint-Jacques ou des langoustines snackés. Plus tard, on ira volontiers sur un risotto aux fruits de mer, un turbot rôti et son beurre blanc ou une volaille de Bresse pochée, nappée d'une sauce crémeuse aux girolles. Un grand vin de fête.

@ Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Maison Verget - Pouilly-Fuissé Les Combes Vieilles Vignes - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune intense, brillante

Nez : Charmeur et sophistiqué : pâtisserie orientale avec ces notes de corne de gazelle, de baklava, de sucre glace. Poire granuleuse et juteuse, pêche blanche, acacia, muguet, anis étoilé, noix de muscade, amandes et noisettes grillées.

Bouche : Séveuse : jus épais et enveloppant gorgé de sucres d'un fruit mûr, notes d'anis, de thym et de menthe fraîche, trame calcaire, saline qui s'anime de fins amers (zestes d'orange, de kumquat). Finale longue, aux accents toniques de gingembre et de quinquina

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques ou des langoustines snackés. Plus tard, un risotto aux fruits de mer, un turbot rôti et son beurre blanc ou une volaille de Bresse pochée, nappée d'une sauce crémeuse aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques