



APPELLATION / DÉGUSTATION

VERTICALE

POUILLY-FUISSÉ

Texte : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

« Si c'est bon, ça vieillit », assure un vieil adage bourguignon qui ne fait pas forcément dans la dentelle ni dans la nuance, mais auquel nous souscrivons sans la moindre réserve. L'alchimie entre terroirs, cépages, climatologie et savoir-faire humain aboutit presque partout, et parfois même jusqu'en appellations régionales à des vins capables de vieillir harmonieusement, tout en se bonifiant, pendant dix à quinze ans au moins. Au-delà, c'est une autre histoire et les vingt, trente ans de garde et davantage ne sont réservés qu'aux plus grands terroirs viticoles. Nous avons donc voulu savoir si Pouilly-Fuissé, cru emblématique du Mâconnais, qui avance doucement dans son dossier des premiers crus faisait partie des plus grands et « méritait » donc ces premiers crus. Plus de 100 vins nous ont été confiés par les vigneronns du cru et nous leur adressons tout d'abord un immense merci. Mais attention, pas des 2011, 2010 ou 2009, non ! Notre appel d'échantillons annonçait « millésime 2003 et plus anciens » ! Nous avons ainsi pu remonter très, très loin dans le temps pour conclure par un 1947 d'anthologie... Récit de deux journées de dégustation inoubliables qui ont définitivement placé Pouilly-Fuissé dans le gratin de la Bourgogne des grands vins blancs ! Mais au fait, qui en doutait vraiment ?

2000

2000 est un millésime abondant, mais les raisins étaient bien mûrs et c'est généralement un bon signe. Sans atteindre des sommets, les 2000 sont aujourd'hui délicieux et les meilleurs en ont encore sous le pied.

1998

« Millésime peu abondant, bien réussi. Blancs mielleux... », écrivait Jacques Burrier à l'époque. On peut dire ce que l'on veut, ce qui est vrai en pinot noir, l'est aussi en chardonnay. Un petit rendement est souvent gage de réussite.

1990

Le temps passe et nous amène à un millésime « mythique » de la Bourgogne qui a donné naissance à beaucoup de vins riches et complets. Un seul bémol : des rendements abondants.

Château de Lavernette climat Maison du Villard (Chaintré - 15/20)

Château de Lavernette

climat Maison du Villard (Chaintré) - 16/20

Arômes frais, fins, en dentelle, sur des notes de brioche, de fruits jaunes, de fleurs... En bouche, le vin est dense, charnu, suave, presque doux, tout en restant très fin.

Château de Lavernette

climat Maison du Villard (Chaintré) - 15,5/20

Beau tir groupé sur les derniers millésimes pour ce domaine aujourd'hui conduit en bio. Arômes délicats, fins, précis, sur des notes de fruits