

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2017



Parfaite introduction au style Ferret et à la réussite de ce millésime, à la fois dense, précis et profond, cette cuvée Autour de la Roche est issue d'un assemblage de différentes parcelles situées autour de la Roche de Vergisson : une sélection de terroirs aux sols variés, tantôt issus de grés, tantôt très calcaires, plus ou moins argileux. Cette diversité de géologie et d'exposition contribue bien sûr à l'impressionnante complexité de ce Pouilly-Fuissé.

Le soin apporté à la vigne, le travail des sols et le tri méticuleux d'un raisin à parfaite maturité sont ici des prérequis scrupuleusement respectés. Vient ensuite le temps de la vinification et de l'élevage où Audrey Braccini excelle : cherchant la meilleure combinaison entre fraîcheur minérale, profondeur de texture et intensité aromatique, Audrey a fait le choix pour cette cuvée d'élever pour une majeure partie en cuves et, pour une petite partie, en fûts d'un ou deux vins. L'assemblage final, qui passe 5 mois en cuves, sur lies fines, avant la mise en bouteille, se révèle aujourd'hui d'une concentration et d'une verticalité absolument exemplaires.

Dès le premier nez, c'est l'omniprésence de la roche calcaire qui nous frappe, évoquant la densité d'une dalle de marbre. Une minéralité sérieuse, profonde, qu'accompagnent peu à peu de francs arômes de poire Passe-Crassane et de pomme Boskop. Plus on l'aère, plus le vin, d'abord sérieux et presque hiératique, s'ouvre et s'égayé : les fleurs blanches arrivent, les herbes fines aussi, comme l'estragon et la menthe séchée. La minéralité se fait de plus en plus aquatique évoquant une eau cristalline traversant la roche... On retrouve au nez comme en bouche quelques-uns des « marqueurs » aromatiques de ce splendide millésime 2017, avec ces notes d'agrumes, citron vert et bergamote en tête, de poivre et de coriandre.

Il est évident que la densité de matière de ce vin et la qualité de ses équilibres imposent une garde de 4 ou 5 ans, à tout le moins. On veillera ensuite, après l'avoir carafé une bonne heure, à l'accorder avec des saveurs « brutes », qui lui laisseront la place qu'il mérite : on pense à un tartare de saumon, des langoustines en tempura ou un carpaccio de Saint-Jacques avec quelques herbes fraîches et une note d'huile de sésame.

Un grand Pouilly-Fuissé, sans concession, profondément ancré dans son terroir. Avis aux amateurs des Clos à Chablis ou des Perrières à Meursault : ce vin est fait pour vous !

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2017



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, reflets verts

Nez : Très minéral au démarrage, sur la roche calcaire, accompagnée de notes de poires Passe-Crassane et Boskop. Puis, fleurs blanches, herbes fines, sur l'estragon et la menthe séchée, citron vert, bergamote, une touche de poivre.

Bouche : Très cohérente avec le nez, pure et dense, de la sève, un toucher de bouche franc et soyeux. Très droite, belle allonge sur un retour des fruits blancs et des agrumes épicés.

Accords mets-vins : Un tartare de saumon, des langoustines en tempura ou un carpaccio de Saint-Jacques avec quelques herbes fraîches et une note d'huile de sésame. Fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2026

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques