

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières - 2017



Nous entrons ici dans la catégorie des futurs Premiers Crus de l'appellation (qui verront officiellement le jour avec le millésime 2020). Mais Jeanne Ferret n'a pas attendu l'INAO pour se rendre compte de la qualité exceptionnelle de ce terroir et de sa typicité minérale, en décidant dès les années 1980 d'en isoler la production comme « Tête de Cru ».

Le climat des Perrières, d'un peu plus d'un hectare, occupe une position idéale au Sud de l'amphithéâtre naturel du vignoble de Fuissé. Situées à mi-coteau, sur une exposition au Sud-Est, les vignes d'une quarantaine d'années s'immiscent dans un sol d'une diversité étonnante : sur un seul et même hectare, on passe d'une structure limono-argileuse profonde sur un sous-sol marno-calcaire à un sol mince et très caillouteux, recouvert de chailles et de silex, dans la partie haute du terrain.

Reste à Audrey Braccini à apprivoiser puis révéler cette formidable complexité géologique. En 2017, la matière première présentait un profil idéal : le raisin est certes gorgé de soleil mais offre un équilibre sucre-acidité proche de la perfection. Audrey fait ensuite le choix de réaliser fermentation et élevage en fûts (1/3 de fûts neufs, le reste en fûts d'un ou deux vins) pendant 9 mois, avant un passage de 5 mois en cuve, sur lies fines, pour parfaire l'étoffe du vin.

La qualité du terroir, du raisin et de l'élevage donne, au final, un vin d'une rare élégance, à la minéralité intense, incisive et la structure ciselée. Dès le premier nez, on plonge dans un monde minéral évoquant la roche pilée, la pierre à fusil et les graviers mouillés... Une dimension aquatique agit ici comme un baume rafraîchissant, avec ses évocations de fleurs d'eau, de plancton et d'étang qui nous emmène du côté de certains terroirs chablisiens, ou même vouvrillons. Les fruits blancs bien mûrs, poire et pomme en tête, s'accompagnent d'une touche poivrée très stimulante.

La bouche est juteuse, nourrissante et surtout, très énergique, portée par de multiples saveurs d'agrumes, entre les fins amers de la peau d'orange Outspan, la mandarine, le kumquat et le kaki. Le vin est actif et stimulant, étiré par une tension vibratoire. La finale, aussi droite que longue, se montre ici particulièrement incisive et effilée, très différente de celle du Clos, plus pleine et massive.

Encore une fois, Audrey nous livre une interprétation brillante d'un terroir singulier. Notons en outre que l'influence de la bio-dynamie, dont Audrey s'inspire, se fait clairement sentir dans cette vitalité et cette énergie que le vin dégage. Après 4 ou 5 ans en cave, et un rapide carafage, ce Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières vous réglera sur un saumon à l'oseille, une raie au beurre noir, ou une poule au riz. Grande classe !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Minéral et d'une grande élégance :
roche pilée, pierre à fusil et graviers
mouillés, fleurs d'eau, plancton, pomme
et poire croquantes, une touche de
poivre.

Bouche : Energique et ample. De la chair
et du jus, les agrumes apportent peps et
énergie, sur l'orange Ouspan, le kumquat
et la mandarine. Une finale splendide de
droiture et de finesse. Elle n'en finit pas
de monter !

Accords mets-vins : Feuilletés de Saint-
Jacques au curry. Un saumon à l'oseille.
Une raie au beurre noir. Des gambas au
lait de coco. Chèvre affiné ou fromage de
vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
idéalement entre 2021 et 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques
et bio-dynamiques