

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Les Ménétrières - 2017



Hors Classe : que dire de plus ? Ce vin joue effectivement dans la catégorie des « monstres sacrés », ceux que l'on se plaît à vénérer tant l'émotion qu'ils provoquent est grande, et le souvenir de leur dégustation, ému. Si son proche « cousin » du Tournant de Pouilly nous projette du côté de Meursault, c'est ici avec certains crus de Puligny-Montrachet que ce « Ménétrières » rivalise sans forcer !

Sur ce petit vignoble de moins d'un hectare, situé à mi-coteau, à la sortie du village de Fuissé et en revers du Mont Pouilly, le Domaine Ferret produit un des plus grands blancs du Sud bourguignon. Bénéficiant à la fois de sols limono-argileux profonds à certains endroits, et de sols très calcaires et marneux à d'autres, la vigne, exposée au levant, donne un chardonnay aux mille facettes.

Audrey Braccini, vinificatrice hors-pair, se charge ensuite de sublimer ce terroir qui apporte à la fois puissance, chair, verticalité et finesse minérale, au cours d'un élevage de 15 mois, en fûts puis en cuve, qui se révèle parfaitement maîtrisé : une magistrale leçon d'équilibre !

Vin de structure et de raffinement par excellence, cette cuvée Hors Classe Les Ménétrières, taillée pour une longue garde d'au moins 10 ans, peut parfois paraître un peu réservée dans son jeune âge. Sur ce millésime 2017 particulièrement lumineux et équilibré, le vin se révèle d'ores et déjà intense et très expressif, pour peu que l'on prenne bien sûr la peine de bien l'aérer.

Ici, le sol calcaire imprime son empreinte dans une dimension résolument marine et iodée : on sent les embruns frais, les algues de bord de rivage et les coquillages. Une superbe dimension florale se déploie ensuite, sur des notes sophistiquées de bouton de rose, d'œillets blancs, de chèvrefeuille et de pollen de mimosa. La verveine, la menthe et la touche acidulée de pomme Granny, de zeste de citron et de rhubarbe renforcent cette sensation de fraîcheur qui parcourt le vin du début à la fin.

Le toucher de bouche, là encore, se montre soyeux et nuancé. Puis une dimension lactique, suave et succulente, enrobe peu à peu le palais, sur des saveurs de crème anglaise, de coulis de fruits blancs, de cassonade et de calisson d'Aix. La finale savoureuse est magnifiquement portée par une tension minérale dynamisante, qui souligne les saveurs de fruits blancs et d'agrumes bien frais.

Droit, précis, d'une incroyable persistance, cette cuvée Hors Classe Les

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ménètrières nous fait voyager très loin et très haut. Un autre vin absolument incontournable pour tous les amateurs de la « grande Bourgogne » !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Les Ménétrières - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Marin, floral et sophistiqué : embruns frais, algues de bord de rivage, coquillages, bouton de rose, œillets blancs, chèvrefeuille, pollen. Verveine, menthe, pomme Granny, zeste de citron et rhubarbe.

Bouche : Superbe toucher, soyeux et nuancé, une dimension lactique suave et succulente enrobe le palais, sur des saveurs de crème anglaise, de coulis de fruits blancs et de calisson d'Aix. Superbe finale savoureuse et tendue.

Accords mets-vins : Homard rôti, ravioles de langoustines, bar au beurre blanc. Poulet aux morilles. Ris de veau. Mont d'Or, Saint-Marcellin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques