

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Clos des Prouges - 2017



Autre cuvée emblématique du Domaine, le Clos des Prouges fut isolé dans les années 1970, comme « Tête de Cru », par Jeanne Ferret. La vigneronne visionnaire de Fuissé, pionnière dans la région d'une vinification parcellaire et de la valorisation identitaire de chaque terroir, a vite perçu la typicité de cette parcelle et la formidable intensité minérale qu'elle donne aux vins qui en sont issus.

Ce Clos de près de deux hectares d'un seul tenant, situé au cœur du village de Fuissé, occupe une position de faible pente sur des sols de marnes très calcaires. Sa parfaite exposition au Levant évite aux raisins de subir les plus fortes chaleurs des après-midis, et tout excès de maturité. Car ce que l'on cherche ici, c'est bien le juste équilibre entre la richesse naturelle, l'onctuosité des meilleurs crus de Fuissé et ce noyau minéral, serré que le chardonnay a su capter dans le sol.

La complexité et l'équilibre de ce Clos des Prouges vient aussi du fait qu'ici, jeunes vignes d'une dizaine d'années et très anciens pieds de plus de 60 ans se côtoient et se complémentent. Les jeunes vignes apportent cet éclat et cette belle générosité de fruit, tandis que les plus anciennes, aux raisins plus concentrés, sont allées puiser en profondeur cette minéralité fraîche et acidulée qui parcourt le vin de bout en bout.

Sur ce millésime 2017, solaire et lumineux, le Clos des Prouges est peut-être le vin de la gamme qui se montre d'ores et déjà le plus ouvert et superbement expressif, dans un registre d'une rare sensualité. A la fois très floral et bien mûr, le bouquet nous régale avec ses notes de genêt, d'acacia, de mimosa, de crème au café, de cire d'abeille, de pain chaud et de fruits blancs délicatement caramélisés.

On retrouve en bouche cette texture à la fois charnue et souple, on croque dans une poire juteuse (entre Passe Crassane et Comice), on se régale avec ces saveurs de beurre tiède, de miel fin et d'épices douces. Mais ici, la gourmandise se double d'une formidable sensation d'énergie : la longueur en bouche impressionne, et le sol apporte à la finale une sapidité de tout premier plan. Absolument irrésistible, aujourd'hui comme dans 5 ans ou plus !

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Clos des Prouges - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et floral : genêt, acacia, mimosa, crème au café, cire d'abeille, pain chaud et fruits blancs délicatement caramélisés.

Bouche : Charnue et souple, on croque dans une poire juteuse (entre Passe Crassane et Comice), on se régale de ses saveurs de beurre tiède, de miel fin et d'épices douces. Finale enlevée, saline et énergique.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, risotto aux Saint-Jacques, blanquette de cabillaud ou de volaille. Chèvre affiné ou fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques