

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



Véritable petit joyau du Domaine, ce Tête de Cru « Le Clos », suivant la classification élaborée par la visionnaire Jeanne Ferret, se distingue par la vertigineuse sensation de profondeur qui s'en dégage !

Cette petite parcelle de moins de 70 ares se situe au cœur du village de Fuissé, entre la maison familiale des Ferret et l'Eglise. Avec sa pente très douce et son exposition au levant, elle se distingue par un sol argilo-limoneux assez profond, que le système racinaire de la vigne (âgée d'une trentaine d'années en moyenne) doit pénétrer pour atteindre les couches inférieures de calcaires et de marnes. Ce terroir particulier donne au vin cet incroyable équilibre entre puissance et raffinement, crémosité et tension rafraîchissante.

Sur un millésime solaire et précoce comme 2017, avec un raisin mûr et concentré, parfaitement servi par un élevage d'abord en fûts (moins d'un tiers de fûts neufs) pendant 9 mois, puis en cuve pendant 5 mois supplémentaires sur lies fines, on atteint avec cette cuvée une fascinante dimension tactile et quasiment charnelle !

Le bouquet se montre d'abord très fin, délicat, sur des notes de petites fleurs des champs, de miel d'acacia, de céréales battues et de champignon frais. De subtiles évocations de peau de pamplemousse et de citron jaune apportent une belle sensation de fraîcheur, tandis que la présence du sol se fait de plus en plus sentir, évoquant le sable chaud et la pierre à fusil. Au fur et à mesure, le vin se fait de plus en plus charmeur, avec ses notes de beurre frais, de lassi à la vanille, de poire Comice et de pomme Reinette, mâtinées d'une touche épicée évoquant la baie de genièvre. Quelle incroyable complexité !

Et quelle densité en entame de bouche ! La matière est puissante, l'aromatique aussi, sur les fruits blancs et les agrumes, entre peau d'orange et carambole. La finale est impressionnante de longueur et de précision, entre fruits mûrs, tension revigorante et une présence de tous les instants du sous-sol calcaire.

Profondeur, densité, puissance et pureté : tout est là et devrait magnifier, d'ici 5 ans, un bar en croûte de sel ou des crustacés rôtis, accompagnés d'un jus réduit de carapace. Grand vin !

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



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : D'abord délicat puis plus puissant : petites fleurs des champs, miel d'acacia, céréales battues et champignon frais, peau de pamplemousse, citron jaune, pierre à fusil, beurre frais, lassi à la vanille, poire Comice et pomme Reinette, genièvre.

Bouche : Entame dense et puissante, très aromatique sur les fruits blancs et les agrumes, entre peau d'orange et carambole. Longue finale, entre le velouté des fruits mûrs et la tension calcaire.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel, écrasé de pomme de terre truffé et beurre blanc, crustacés rôtis, accompagnés d'un jus réduit de carapace



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2028

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