

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2018



Dense, verticale et profondément ancrée dans le sol, 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. Cette année, la jeune vigne plantée sur l'excellent terroir des Métertières intègre pour la première fois cette cuvée, renforçant encore sa belle complexité : elle rejoint des vignes beaucoup plus âgées et ancrées dans le substrat calcaire, comme celle des Verchères plantées en 1959.

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 sur ce millésime d'élever à 100% en cuves, afin de préserver un maximum de pureté de fruit et de tension. Un élevage qui s'étale sur un an, sur lies totales mais sans aucun brassage afin de ne pas sur-jouer la densité de texture.

Dès le premier nez, c'est la sensation de fraîcheur qui jaillit du verre, sur des notes de fleurs d'acacia mouillées par la rosée, de pomme Granny, de poire Passe-Crassane et de zestes d'agrumes. Le sol n'est jamais loin, imprimant une dimension délicatement fumée. Plus le vin s'aère, plus la gourmandise du millésime tend à s'imposer, sur des saveurs enveloppantes de pêche juteuse et de miel fin. Plus ample et enveloppant que le Pouilly-Fuissé, cette cuvée Autour de la Roche n'en est pas moins tonique : des accents de citron confit complétés de fins amers minéraux et d'une touche poivrée finissent de donner à la finale beaucoup de peps.

Il est évident que la densité de matière de ce vin et la qualité de ses équilibres imposent une garde d'au moins 2 ou 3 ans. On veillera ensuite, après l'avoir carafé, à l'accorder avec des saveurs maritimes relativement épurées, qui lui laisseront la place qu'il mérite : on pense à un tartare de daurade, 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, vertical et savoureux, profondément ancré dans son terroir. Avis aux amateurs des grands terroirs calcaires sur les hauteurs de Meursault ou Puligny : ce vin est fait pour vous !

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2018



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, reflets verts

Nez : Frais et gourmand : fleurs d'acacia, caillou mouillé, pomme Granny, poire Passe-Crassane et zestes d'agrumes. Pêche au miel. Une touche de poivre blanc.

Bouche : Très cohérente avec le nez, pure et dense, de la sève, un toucher de bouche enveloppant. Très droite, belle allonge tonique, sur le citron confit et fins amers minéraux.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques