

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2014



Parfaite introduction au style Ferret, à la fois franc, frais, précis et profond, cette cuvée Autour de la Roche est issue d'un assemblage de différentes parcelles situées autour de la Roche de Vergisson, sélection de terroirs aux sols variés, tantôt issus de grés, tantôt très calcaires, plus ou moins argileux. Cette diversité de géologie et d'exposition apporte bien sûr une belle complexité à 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. Vient ensuite le temps de la vinification et de l'élevage où Audrey Braccini excelle : cherchant la bonne combinaison entre fraîcheur, pureté et complexité des arômes, Audrey a fait le choix pour cette cuvée d'élever pour une bonne moitié en cuves et, pour le reste, en fûts d'un ou deux vins. L'assemblage final, qui passe 5 mois en cuves, sur lies fines, avant la mise en bouteille, se révèle d'une droiture et d'une précision exemplaires.

Le nez, dominé par les fruits blancs, les zestes d'agrumes et le règne minéral (sur de belles notes fumées et épicées), donne le «la» : il y a beaucoup de finesse et de tension dans ce vin !

La bouche confirme : d'une pureté quasi-cristalline, elle s'étire avec beaucoup de droiture, de classe, et juste ce qu'il faut de gourmandise, entre fruits croquants, amande fraîche et saveurs délicatement lactées. La minéralité est bien présente dans la finale, toujours très élégante et jamais austère.

Si ce Pouilly-Fuissé Autour de la Roche se déguste fort bien aujourd'hui, nul doute que 2 ou 3 années en cave lui seront bénéfiques, son impeccable structure gagnant encore en harmonie. Vous vous régalez alors, sur une longe de veau braisée ou une sole meunière !

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Acacia, fruits blancs (poire, coing), zeste de citron, notes fumées de pierre frottée, crème légère, vanille, noisette fraîche. Pointe de curry.

Bouche : Pure et fraîche, toucher de bouche franc et fin. Très droite, belle allonge sur un retour des fruits blancs et une salinité légère et distinguée.

Accords mets-vins : Tourteau mayonnaise. Sole meunière. Longe de veau braisée, gratin de pâtes farcies aux champignons. Fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération voire carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques