

## Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières - 2019



Nous entrons dans la catégorie des futurs Premiers Crus de l'appellation (officiellement consacrés avec le millésime 2020). Mais Jeanne Ferret n'a pas attendu l'INAO pour se rendre compte de la qualité exceptionnelle de ce terroir et de sa typicité minérale, en décidant dès les années 1980 d'en isoler la production comme « Tête de Cru ».

La parcelle des Perrières, d'un peu plus d'un hectare, occupe une position idéale au Sud de l'amphithéâtre naturel du vignoble de Fuissé, en allant vers le secteur de la Baudotte. Situées à mi-coteau, sur une exposition au Sud-Est, les vignes, plantées au début des années 1970, s'immiscent dans un sol d'une diversité étonnante : sur un seul et même hectare, on passe d'une structure limono-argileuse profonde sur un sous-sol marno-calcaire à un sol mince et très caillouteux, recouvert de chailles et de silex, dans la partie haute du terrain. Un terroir complexe qui donne, au final, un vin intense, tendu et sophistiqué.

Une complexité parfaitement comprise et interprétée par Audrey Braccini et ses équipes. En 2019, la matière première présentait un profil idéal : le raisin, récolté mi-septembre, offrait un équilibre sucre-acidité proche de la perfection et une intensité aromatique fort prometteuse. Audrey fait ici le choix d'une fermentation et d'un élevage en fûts (intégrant un quart environ de bois neuf) pendant 9 mois, avant un passage de 7 mois en cuve, sur lies fines, pour parfaire les équilibres et l'étoffe naturelle du vin.

Il se dégage de ce Pouilly Fuissé une sensation de mystère et d'onirisme : les arômes frais et élégants planent délicatement au-dessus du verre. On pense à des paysages de montagne, à des lacs aux eaux pures et fraîches, on pense à une roche recouverte par une fine pellicule neigeuse. On distingue des notes subtiles de cerfeuil, d'aneth, d'eucalyptus et d'anis vert, complétées d'une touche stimulante de gingembre. Le fruit respire tout autant la pureté et la vitalité, sur la poire Comice et la pêche blanche juste cueillies.

On retrouve en bouche une imbrication parfaite entre les fruits blancs plein de vitalité et la roche calcaire, saline. On se régale de saveurs juteuses de poire Williams ou Passe Crassane et de pomme jaune, complétées d'une touche excitante de citron. L'empreinte pierreuse ne cesse de s'intensifier : on se dit alors que ce « Perrières » porte décidément bien son nom ! Encore une fois, la droiture est exemplaire, la longueur et la netteté de la finale le sont tout autant.

Audrey nous livre une interprétation particulièrement juste et inspirée d'un terroir singulier. Notons en outre que l'influence de la bio-dynamie, dont Audrey s'inspire, se fait clairement sentir dans la vitalité et l'énergie

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

que le vin dégage. Après 3 ou 4 années de cave, ce Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières vous réglera pour accompagner gambas grillées ou bar en croûte de sel.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Onirique, aérien : paysages et lacs de montagne, une roche recouverte par une fine pellicule neigeuse, des notes subtiles de cerfeuil, d'aneth, d'eucalyptus et d'anis vert, gingembre frais, poire Comice, gingembre, citron

Bouche : Verticale, fuselée, imbrication parfaite entre les fruits blancs plein de vitalité et la roche calcaire et saline. Saveurs juteuses de poire Williams ou Passe Crassane et de pomme jaune, de citron jaune. Finale intense et pierreuse

Accords mets-vins : Feuilletés de Saint-Jacques au curry. Gambas grillées ou sautées au gingembre. Bar en croûte de sel. Une raie au beurre noir.



### Conseils de service

À consommer :  
idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques