

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé - 2020



Vous êtes impatient de vous régaler d'un Pouilly-Fuissé signé Ferret ? Alors ce Pouilly-Fuissé 2020 printanier et élégant, à l'équilibre remarquable entre douceur gourmande des fruits blancs, fraîcheur chlorophyllienne et anisée, énergie des agrumes et minéralité iodée puis poivrée est pour vous ! S'il est encore loin d'avoir tout donné, on peut raisonnablement envisager de le goûter dans sa jeunesse.

Véritable « ambassadeur » de Fuissé, ce vin est issu de l'assemblage d'une trentaine de petites parcelles situées tout autour de cet amphithéâtre naturel, aux sols essentiellement argilo-calcaires, mais aussi, pour un tiers environ, de terroirs granitiques où les schistes, les rhyolites d'origine volcanique et les grés sédimentaires se mêlent en profondeur.

Les vignes, d'une bonne quarantaine d'années en moyenne, occupent ces terroirs hautement qualitatifs, le plus souvent orientés au levant. C'est le cas, en particulier, du secteur des Perrières (reconnu en premier cru avec le millésime 2020) ou encore sur le lieu-dit Les Vernays, planté en 1955, d'où proviennent les sélections massales du Domaine.

Sur ce millésime parfaitement mûr, mariant fraîcheur et concentration, Audrey a fait le choix d'une vinification en cuves pour les jus issus du socle granitique, et en fûts pour les terroirs marneux et calcaires. S'en suit un élevage d'une dizaine de mois sur lies, avant que le vin ne repasse environ 6 mois en cuve pour « parfaire son gainage » comme l'explique Audrey.

Passée une touche fumée, le premier nez se place sous le signe de la pureté et de la fraîcheur printanière : on pense aux premières fleurs blanches dans les champs et les vergers, au gazon naissant, aux jeunes pousses vert tendre des bouleaux et des peupliers. L'expression des calcaires se montre sous un jour particulièrement frais, aquatique, évoquant quelques rivières souterraines mais aussi des coquillages fossilisés tels qu'on les trouve aussi du côté du Chablisien. Le fruit est profondément imprégné de cette minéralité : on reconnaît la poire et la pomme, complétées de notes d'amande et de noisette fraîches, et d'une nuance de noix de muscade.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez, ajoutant à l'impression de fraîcheur et de raffinement l'énergie des agrumes : s'ils semblaient plutôt discrets à l'ouverture, ils s'affirment maintenant sur des saveurs juteuses et stimulantes de citron vert, de pamplemousse et de mandarine, complétées d'une note de verveine. On perçoit également des nuances anisées et poivrées, entre fenouil sauvage, bâton de réglisse, graine de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

coriandre et roquette. L'expression du sol se révèle maintenant plus empyreumatique. On aime la netteté et la sapidité de la finale, tendue par l'expression pure des calcaires et une note citronnée réjouissante.

La sensation de pureté et de fraîcheur nous donne furieusement envie de déguster des poissons marinés, autour de la daurade ou du bar, en carpaccio ou ceviche. Mais on pense aussi à la chair fine et délicate de langoustines ou de noix de Saint-Jacques juste snackées. Après quelques années de cave, on pourra bien sûr aller sur une sole meunière, suivie d'un Brillat-Savarin ou d'un Reblochon. Un régal...

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé - 2020



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, jaune citron, reflets verts

Nez : Fraîcheur printanière : fleurs blanches, fleurs du verger, jeunes pousses de bouleau ou de peuplier, gazon naissant, rivières souterraines, calcaire humide, coquillages, poire et pomme, amande, noisette fraîche, noix de muscade

Bouche : Matière fuselée et fraîche, portée par l'énergie du citron vert, du pamplemousse et de la mandarine, et des notes de verveine, d'herbes anisées et poivrées, entre fenouil, roquette et réglisse. Finale tendue, à la fois citronnée et empyreumatique

Accords mets-vins : Des poissons marinés, autour de la daurade ou du bar, en carpaccio ou ceviche. Langoustines ou noix de Saint-Jacques juste snackées. Plus tard, une sole meunière suivie d'un Brillat-Savarin



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques