

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2020



Voluptueuse et puissante, mais toujours précise et élégante, cette cuvée Autour de la Roche est issue d'un assemblage d'une douzaine de 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 la complexité et l'envergure 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. Depuis le millésime 2018, la jeune vigne plantée sur l'excellent terroir de Métertière, avec sa parfaite exposition au levant et ses sols marno-calcaires, intègre la cuvée, renforçant encore sa belle complexité : elle rejoint des vignes beaucoup plus âgées et ancrées dans un substrat plus calcaire, comme celles des Verchères plantées en 1959.

Côté vinification et élevage, Audrey Braccini cherche pour chaque millésime la meilleure façon de révéler fraîcheur minérale, profondeur de texture et intensité aromatique. Cette année, elle a fait le choix exclusif des cuves, afin de préserver un maximum de pureté de fruit et de tension. Un élevage qui s'étale sur un peu plus d'un an, sur lies totales mais sans aucun brassage, afin de jouer jusqu'au bout la carte de la finesse de texture.

Le nez révèle une composition complexe et étoffée. Un boisé léger, délicatement vanillé, convoque avec lui quelques notes empyreumatiques et toastées, entre pierre à fusil et brioche grillée. Puis on devine les fleurs blanches, acacia et chèvrefeuille en tête, la noix de cajou, le citron jaune confit et un soupçon de coing ou de poire Nashi. On est ensuite comme rafraîchi par des arômes tardifs et toniques de cerfeuil anisé et d'embruns marins. On finit dans un registre plus voluptueux de crème de fruits blancs.

La bouche est éclatante, vibrante. On décèle en attaque une vivacité portée par une acidité contenue à travers des notes de pomme Boskoop et de citron. Le milieu de bouche est constellé de pincées de poudre de calcaire. La texture, pure et nette, ne manque pas de charme. C'est une eau fraîche, aux notes iodées, relevées de baie de genièvre, qui irise la langue et le palais. On retrouve ensuite des saveurs enjôleuses de vanille, de crème et de beurre, mêlées à quelques noisettes ou amandes torréfiées. La finale, gourmande et tonique, offre de beaux amers délicats. Elle nous maintient de longues secondes dans une impression de fraîcheur et de pureté.

Quenelles de brochet ou sandre au court-bouillon honoreront ce superbe

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Autour de la Roche. Après quelques années de cave, une volaille de Bresse épousera également fort bien ce Pouilly à la fois fin et généreux. Du côté des fromages, tentez un Brie de Meaux truffé !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2020



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, reflets verts

Nez : Complexe, étoffé : notes empyreumatiques et toastées, entre pierre à fusil et brioche grillée. Fleurs blanches, acacia et chèvrefeuille en tête, noix de cajou, citron jaune confit, coing et poire Nashi, cerfeuil, embruns marins, crème de fruits blancs.

Bouche : De la texture, de l'éclat et de la vivacité : pomme et citron se mêlent à la poussière de roche et à l'iode saline. Les saveurs enjôleuses de beurre, de vanille, de crème et de fruits secs se mêlent à des amers délicats de zestes. Longue finale fraîche

Accords mets-vins : Des quenelles de brochet, un sandre au court-bouillon. Une lotte au safran. Un risotto aux fruits de mer. En fin de repas, vous pourrez jouer la carte du Brie de Meaux truffé



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