

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Clos des Prouges - 2020



Autre cuvée emblématique du Domaine, le Clos des Prouges, situé au cœur du village de Fuissé, a une histoire différente des autres « Têtes de Cru » selon la dénomination imaginée par Jeanne Ferret en son temps. Repéré depuis longtemps pour la qualité et la densité des vins qui en sont issus, ce Clos de près de deux hectares d'un seul tenant fut acquis par Pierre-Henry Gagey en 2005, pour le compte de la célèbre maison Beaunoise Louis Jadot. Quand cette-dernière prit les rênes du Domaine Ferret en 2008, elle apporta logiquement ce joyau dans la corbeille !

Après plus de 3 ans de travail de remise à niveau de cette parcelle dont la grande majorité des vignes fut plantée en 1956 et d'observation minutieuse des raisins et de l'identité des vins qui en sont issus, décision fut prise d'isoler cette cuvée en « Tête de cru » avec le millésime 2011, comme l'aurait certainement fait Jeanne Ferret.

Une décision parfaitement justifiée tant le sol de marnes calcaires apporte une identité tout à fait reconnaissable, avec un vin plus épaulé, voluptueux et enveloppant, qui tire clairement du côté de certains célèbres crus murisaltiens. En outre, sa parfaite exposition au levant évite aux raisins de subir les trop fortes chaleurs des après-midis, les protégeant ainsi de tout excès de maturité. Encore une fois, tout est question d'équilibre, entre la richesse naturelle du vin et son imprégnation minérale qui le tend et stimule les papilles.

La complexité de ce Clos des Prouges vient aussi du fait que les jeunes vignes d'une douzaine d'années voisinent avec de très anciens pieds de plus de 60 ans : ils forment ainsi un véritable écosystème. Les jeunes vignes apportent de l'éclat et une belle générosité de fruit, tandis que les plus anciennes, aux raisins plus concentrés, sont allées puiser en profondeur cette minéralité empyreumatique et épicée qui parcourt le vin de bout en bout.

Le nez se montre tout d'abord sous des atours floraux subtils mais capiteux. On imagine quelques fleurs blanches, du jasmin ou encore du lys. Puis l'horizon s'ouvre sur une dimension joliment empyreumatique, légèrement toastée. S'ensuivent des notes intenses d'épices, on pense au poivre noir de Sichuan, et d'herbes aromatiques autour de la menthe fraîche, du cerfeuil et du fenouil. On ne regrettera pas de se pencher sur ce nectar un peu plus longtemps pour percevoir des notes fruitées, sensuelles et estivales, autour de la purée de pomme, d'une pêche miellée, du melon d'Espagne et d'une touche de mangue.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Dès l'entame, on est marqué par une sensation saline et maritime, comme autant de petites flèches sapides qui s'abattent sur la langue. Le vin se pare d'une noble élégance. Il s'étire langoureusement en milieu de bouche, offrant une texture profonde, avec une certaine épaisseur. Il dresse un chapiteau de saveurs toastées et finement beurrées, évoquant pain au lait, yaourt aux fruits blancs et beurre frais. On apprécie également les amers salins et le poivre qui encadre avec une autorité tranquille la générosité du fruit. Avec sa minéralité salivante, la finale longue et sapide dépose sur le palais des saveurs de poire et de fruit de la passion. Pour finir, le jus laisse sur vos lèvres un voile d'embruns iodés. L'extase n'est pas loin : « Stevenson aurait adoré », se dit-on.

On recommandera ce jeune Pouilly-Fuissé Tête de Cru Clos des Prouges sur une sole meunière au persil et au citron, ou encore un bar au four et aux herbes aromatiques. Si on l'attend un peu, il s'accommodera parfaitement de Saint-Jacques gratinées aux noisettes.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Clos des Prouges - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et floral : fleurs blanches, jasmin, lys et violette, une note toastée, une touche tonique de poivre de Sichuan, puis la fraîcheur du cerfeuil, du fenouil et de la menthe. Purée de pomme, pêche miellée, melon d'Espagne et mangue

Bouche : Dès l'entame, texturée et énergique, une sensation saline et maritime titille les papilles. Un milieu de bouche langoureux sur le pain au lait, le yaourt aux fruits blancs et le beurre frais. Longue finale stimulante entre fruit de la passion et poivre.

Accords mets-vins : Une sole meunière au persil et au citron, ou encore un bar au four et aux herbes aromatiques. Si on l'attend un peu, il s'accommodera parfaitement de Saint-Jacques gratinées aux noisettes. Chèvre affiné ou fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques