

Domaine J. A. Ferret - Magnum Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Perrières Le Clos de Jeanne - 2020



Cette petite parcelle de 65 ares se situe au cœur du village de Fuissé, entre la maison familiale des Ferret et l'Eglise, dans le secteur cadastral du Plan. Avec sa pente douce et son exposition au levant, elle se distingue par un sol argilo-limoneux assez profond, que le système racinaire de la vigne (âgée d'une trentaine d'années en moyenne) doit pénétrer pour atteindre les couches inférieures de calcaires et de marnes.

Repéré en son temps par Jeanne Ferret qui en avait fait une de ses « Têtes de Cru », il fait aujourd'hui partie intégrante du Premier Cru Les Perrières. Il s'est vu rebaptisé, à l'occasion de ce nouveau classement, comme « Le Clos de Jeanne », bel hommage à cette vigneronne visionnaire qui a largement contribué à installer le village de Fuissé parmi les étapes incontournables pour tout amateur de grandes expressions de chardonnay bourguignon.

Encore une fois, sur ce millésime 2020 aux équilibres d'école, la qualité exceptionnelle du fruit et la précision de l'élevage doivent être soulignées : habile combinaison de fûts (intégrant très peu de bois neuf) et d'œuf en béton, puis de cuves pendant les 6 derniers mois, ce-dernier souligne la sensualité charnue et le relief naturel du vin sans jamais nuire à sa tension et sa verticalité.

Au nez, le vin oscille avec élégance entre la délicatesse des fleurs du verger, d'un thé au jasmin, du pollen et du miel d'acacia, mais aussi la fraîcheur anisée des herbes fines, autour du cerfeuil principalement, complétée d'une touche de lavande. On aime la gourmandise du fruit sur des notes de poire finement caramélisée, de pomme, de pêche jaune et de mirabelle, associées à une nuance d'amande effilée et une note vanillée. Les agrumes confits s'accompagnent d'une touche fumée de pierre frottée venue tout droit des sols calcaires.

En bouche, on apprécie la texture ample et soyeuse du vin, qui dégage une impression de puissance parfaitement canalisée. Les fruits blancs et les fruits à noyau se parent progressivement d'un voile d'épices, d'abord discret puis de plus en plus intense au fil de l'aération. Poivre blanc, graine de coriandre et gingembre jouent à cache-cache avec le fruit de la passion et les agrumes.

Une chair ample et savoureuse, une tension crayeuse qui affine sans cesse le propos et ouvre sur une finale effilée, d'une impeccable droiture : tout s'articule avec naturel et élégance. Une des grandes réussites du millésime qui devrait magnifier, d'ici 4 ou 5 ans, des langoustines en

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

tempura ou juste snackées, relevées de poivre Sichuan et de coriandre.
Sole ou barbue seront aussi un excellent choix ! Superbe.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Magnum Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Perrières Le Clos de Jeanne - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Élégant, sophistiqué : fleurs du verger, thé au jasmin, pollen et miel d'acacia, cerfeuil et lavande, poire finement caramélisée, pomme, pêche jaune et mirabelle, amande effilée, une note vanillée, agrumes confits, pierre frottée

Bouche : Texture ample et soyeuse du vin, gorgée de saveurs de pomme caramélisée, de poire et pêche au miel. Un voile d'épices entre poivre blanc, graine de coriandre et gingembre. Energie du fruit de la passion et des agrumes

Accords mets-vins : Des langoustines en tempura ou juste snackées et relevées de quelques touches de poivre Sichuan et de coriandre. Sole ou barbue rôtie.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques