

## Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2015



Parfaite introduction au style Ferret, à la fois franc et généreux, précis et profond, cette cuvée Autour de la Roche est issue d'un assemblage de différentes parcelles situées autour de la Roche de Vergisson, sélection de terroirs aux sols variés, tantôt issus de grés, tantôt très calcaires, plus ou moins argileux. Cette diversité de géologie et d'exposition apporte bien sûr une belle complexité à 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. Vient ensuite le temps de la vinification et de l'élevage où Audrey Braccini excelle : cherchant la bonne combinaison entre fraîcheur, pureté et complexité des arômes, Audrey a fait le choix pour cette cuvée d'élever pour une majeure partie en cuves et, pour une petite partie, en fûts d'un ou deux vins. L'assemblage final, qui passe 5 mois en cuves, sur lies fines, avant la mise en bouteille, se révèle d'une droiture et d'une précision exemplaires.

Le nez, dominé par les fruits blancs, les zestes d'agrumes et le règne minéral (sur de belles notes fumées et épicées), donne le « la » : il y a beaucoup de finesse et de tension dans ce vin !

La bouche confirme : d'une pureté quasi-cristalline, elle s'étire avec beaucoup de droiture, de classe, et juste ce qu'il faut de gourmandise, entre fruits croquants, amande fraîche et saveurs délicatement lactées. La minéralité est toujours bien présente dans la finale, toujours très élégante et jamais austère.

Si ce Pouilly-Fuissé Autour de la Roche se déguste fort bien aujourd'hui, nul doute que 2 ou 3 années en cave lui seront bénéfiques, son impeccable structure gagnant encore en harmonie. Vous vous régalez alors, sur un tartare de veau, un carpaccio de Saint-Jacques ou une sole meunière !

## Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Acacia, fruits blancs (poire, coing), citron mûr, notes fumées de pierre frottée, crème légère, vanille, amande fraîche. Pointe de curry et de poivre blanc.

Bouche : Pure et généreuse, de la sève, un toucher de bouche franc et fin. Très droite, belle allonge sur un retour des fruits blancs et une salinité légère.

Accords mets-vins : Tourteau mayonnaise. Carpaccio de Saint-Jacques. Sole meunière. tartare de veau. Gratin de pâtes farcies aux champignons. Fromage de vache crémeux.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques