

## Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Les Ménétrières - 2015



Hors Classe : ce vin l'est incontestablement et joue clairement dans la catégorie des « grands crus », ceux que l'on vénère pour l'émotion qu'ils nous procurent et le souvenir qu'ils nous laissent.

De ce petit vignoble de moins d'un hectare, situé à mi-coteau, à la sortie du village de Fuissé et en revers du Mont Pouilly, le Domaine Ferret produit sur à peine 80 ares un des plus grands blancs bourguignons. Bénéficiant à la fois de sols limono-argileux profonds à certains endroits, et de sols très calcaires et marneux à d'autres, la vigne, exposée au Levant, donne ici un chardonnay aux multiples facettes.

Audrey Braccini, vinificatrice hors-pair, se charge ensuite de sublimer ce terroir qui apporte à la fois puissance, chair et finesse minérale, au cours d'un élevage de 15 mois, en fûts puis en cuve, qui se révèle parfaitement maîtrisé : une magistrale leçon d'équilibre !

Vin de structure et de matière par excellence, cette cuvée Hors Classe Les Ménétrières, taillée pour de longues gardes de 10 ou 20 ans, peut parfois paraître un peu réservé dans son jeune âge, comme en 2013. Sur ce millésime 2015, la qualité exceptionnelle du fruit rend le vin bien expressif dès aujourd'hui.

Le fruité est superbe, sur des arômes de poire et de pâte de coing, la maturité magnifique, les notes délicieusement crémeuses et miellées s'accompagnent d'arômes grillés et fumés évoquant les plus beaux climats de la Côte de Beaune... La bouche est puissante et riche en attaque, mais toujours droite, avec cette minéralité qui donne du rebond. Elle possède une allonge inouïe, d'une profondeur et d'une grâce qui raviront les dégustateurs les plus exigeants.

Si vous avez l'âme joueuse, nous vous recommandons de faire goûter ce vin à l'aveugle : il y a fort à parier que nombreux seront ceux qui évoqueront alors quelques-uns des meilleurs premiers crus de Puligny ou Chassagne-Montrachet... Vous l'aurez compris, voici un must indispensable chez tout amateur de grands bourgognes blancs !

## Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Les Ménétrières - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Profond et complexe. Chèvrefeuille, herbes fines, miel d'acacia, pierre à fusil, noisette et amande, pain grillé. Poire, prune jaune, pâte de coing. Zeste confit.

Bouche : Pure, droite, puissante et profonde. Superbe matière à la fois fraîche et crémeuse. Enorme allonge minérale et fruitée.

Accords mets-vins : Foie gras mi-cuit. Homard rôti, ravioles de langoustines, bar au beurre blanc. Poulet aux morilles. Ris de veau. Mont d'Or, Saint-Marcellin.



### Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2018 et 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques