

## Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Reisses Tournant de Pouilly - 2021



Voici incontestablement une des pièces-maîtresses du Domaine, classée en Premier Cru depuis le millésime 2020 : ce n'est que justice ! La cuvée est issue de deux parcelles de vieilles vignes isolées depuis bien longtemps par la visionnaire Jeanne Ferret, comme une de ses fameuses cuvées « Hors-Classe ». Elles sont situées sur le climat des Reisses, au nord de Fuissé, à la lisière du Hameau de Pouilly.

Les vignes ont été plantées entre 1955 et 1964. Elles s'appuient sur un sol argileux assez profond avant de s'immiscer dans le sous-sol très calcaire de marnes claires, qui n'est pas sans rappeler certains des meilleurs terroirs de la Côte d'Or. L'orientation au Nord-Est préserve la plante des excès de chaleur diurne : un atout indéniable avec la succession de millésimes chauds et solaires que nous observons dans le Mâconnais.

Ce Pouilly-Fuissé 1er Cru est vinifié sur levures indigènes en fûts, intégrant un petit quart de bois neuf. L'élevage de 10 mois se poursuit ensuite par une remise en cuve où le vin reste sur ses lies fines pour parfaire sa structure pendant 7 mois supplémentaires, jusqu'à sa mise en bouteille à la fin du mois de mars dernier.

On perçoit, dès le premier nez, la belle complexité raffinée de ce Tournant de Pouilly, tout en équilibre entre fraîcheur et maturité, nous rappelant d'emblée quelques fameux crus de Puligny-Montrachet. La nature est sublimée, on pense à des fleurs du verger, à la verveine et à la citronnelle, autant de notes délicates qui semblent voyager sur des poussières de roche immaculée qui flotteraient dans l'air. Le fruit se montre d'ores et déjà bien expressif, mêlant la poire, l'orange, la pêche blanche et quelques touches de fruits de la passion et d'ananas, enrobées de subtiles notes vanillées. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, autour de la baie de genièvre, du poivre blanc et de la noix de muscade. Le lointain passé maritime de ce terroir calcaire remonte progressivement du fond du verre, avec ses notes iodées évoquant coquillages et embruns... Plus qu'un vin, ce superbe Pouilly-Fuissé nous plonge dans une véritable fontaine de jouvence : il respire l'énergie de la jeunesse.

En bouche, la générosité du fruit et l'intensité des saveurs font encore monter le plaisir de plusieurs crans : on se régale de fruits à noyau, de coing, d'ananas, de fruit de la passion et de grenade, d'orange sanguine et de citron yuzu. Complexe, acidulé, le jus ne cesse de rebondir sur les papilles, propulsé par une trame minérale et épicée stimulante, autour d'un poivre légèrement citronné (Timut) et du gingembre frais. La finale, où la roche et les agrumes semblent entrer en fusion, est tout bonnement

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

interminable.

Un grand vin qui sublimera, après 4 ou 5 ans de cave, une sole ou une barbue accompagnée d'un beurre blanc légèrement citronné. Mais aussi une feueillantine de langoustines aux graines de sésame et sa sauce légère au curry. Ou encore des noix de Saint-Jacques rôties, servies avec une émulsion au cerfeuil.

Un must, malheureusement produit en infime quantité sur ce millésime 2021 (4 fûts seulement) !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Reisses Tournant de Pouilly - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Complexe, raffiné : fleurs du verger, verveine, citronnelle, poussières de roche, poire, orange, pêche blanche, fruit de la passion et ananas enrobés de subtiles notes vanillées, baie de genièvre, poivre blanc, noix de muscade, coquillages et embruns

Bouche : Généreuse, intensité des saveurs, fruits à noyau, coing, ananas, fruit de la passion, grenade, orange sanguine, citron yuzu. Joli rebond acidulé en milieu de bouche. Finale interminable, minérale et épicée stimulante (poivre Timut et gingembre frais)

Accords mets-vins : Après 4-5 ans de cave, une sole ou une barbue accompagnée d'un beurre blanc légèrement citronné, une feuillantine de langoustines aux graines de sésame et sa sauce légère au curry, des noix de Saint-Jacques rôties, servies avec une émulsion au cerfeuil.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé (1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et biodynamiques