

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Tournant de Pouilly - 2017 - blanc



Voici l'autre « Grand Cru » du Domaine, issue de deux parcelles de vieilles vignes, situées au nord de Fuissé, à la lisière du Hameau de Pouilly. Les vignes d'une soixantaine d'années bénéficient d'un sol argileux assez profond sur un parfait sous-sol mêlant calcaires et marnes claires, qui n'est pas sans rappeler certains des plus beaux terroirs de la Côte d'Or. A la dégustation, les similitudes avec quelques-uns des plus fameux crus de Meursault sont d'ailleurs assez frappantes !

En 2017, Audrey a pu faire entrer dans la cuverie (créée en 2012 pour lui donner les moyens de son ambition) une belle récolte, vendangée dès le 30 août à son point optimal de maturité. Elle n'a pas nécessité un gros travail de tri tant l'état sanitaire des raisins frisait la perfection. Ce Pouilly-Fuissé fut ensuite vinifié sur levures indigènes, en fûts dont un tiers de fûts neufs. L'élevage de 9 mois se poursuit ensuite par une remise en cuve où le vin va parfaire sa structure et ses équilibres pendant 5 mois supplémentaires.

On perçoit dès le premier nez la grande complexité de ce vin, tout en harmonie délicate, associant à merveille l'influence du sol calcaire et l'éclat exceptionnel du fruit. Poire Comice, pomme Reinette, confiture de raisins, anone, cannelle, cassonade, pignons de pin, noisette, eucalyptus, cerfeuil et menthe fraîche, une touche de citron, puis un retour d'une dimension florale et épicée, sur le lilas blanc, la violette et les baies de genièvre : le voyage olfactif est fascinant de bout en bout !

Et que dire de la bouche ? Sensuelle, dotée d'une texture évoquant quelques beaux taffetas de soie, elle est portée par une acidité vibratoire qui semble, avec ses saveurs salines et délicatement iodées, remonter tout droit des sols et sous-sols calcaires. Les fruits blancs bien mûrs s'entourent d'une véritable farandole d'agrumes, entre citron vert, clémentine, orange sanguine et même une nuance de fruit de la passion. La finale très sapide, finement réglissée, développe une allonge stupéfiante !

Ce fier rival de certains des plus beaux crus de la Côte de Beaune sublimera une sole ou une barbu juste accompagnée d'un beurre blanc légèrement citronné. Un must absolu, emblématique de ce que la Bourgogne mâconnaise peut produire de plus grand !

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Tournant de Pouilly - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Complexe, toute en harmonie délicate. Poire Comice, pomme Reinette, confiture de raisins, anone, cannelle, cassonade, pignons, noisette, eucalyptus, cerfeuil, citron, lilas blancs, violette, baies de genièvre, craie.

Bouche : Sensuelle et soyeuse, fruits blancs crémeux, acidité vibratoire sur une farandole d'agrumes. La finale saline et très sapide, finement réglissée, développe une allonge stupéfiante.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme juste pochés ou rôtis. Plus tard, suprême de volaille aux morilles, macaronis farcis au foie gras, champignons et vieux parmesan. Reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12 à 13°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques