

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé - 2016 - blanc



Vous êtes impatient de vous régaler d'un Pouilly-Fuissé signé Ferret ? Alors ce Pouilly-Fuissé 2016 est pour vous ! S'il est encore loin d'avoir tout donné, on peut raisonnablement envisager de le goûter dès aujourd'hui. Véritable « ambassadeur » de Fuissé, ce vin est issu de l'assemblage d'une trentaine de parcelles situées tout autour de cet amphithéâtre naturel, aux sols essentiellement argilo-calcaires, parcourus par endroit de quelques veines granitiques, en profondeur.

Le millésime 2016 a donné des sueurs froides à Audrey et son équipe, avec un printemps frais et très pluvieux et, surtout, ce rare épisode de grêle, le 13 avril, qui a malheureusement fait beaucoup de dégâts dans les vignes. Vint ensuite la sécheresse de l'été qui finit par ralentir les maturités des raisins. Heureusement, des pluies salutaires mi-août puis mi-septembre ont permis à Audrey de récolter de superbes raisins, bien mûrs mais trop peu nombreux, à partir du 21 septembre.

Eu égard à la concentration exceptionnelle des raisins sur ce millésime à très faible rendement, Audrey a fait le choix d'élever le vin pour moitié en cuves, afin de préserver au plus près l'éclat et la fraîcheur du fruit et pour moitié en fûts de plusieurs vins.

Encore une fois, c'est bien la minéralité qui domine ici, offrant un visage aux multiples facettes, à la fois rocailleuse, sur des évocations de roche pilée et de graphite, mais aussi marine, sur le sel marin, la coquille d'huîtres et bien d'autres coquillages. La haute maturité du raisin et l'élevage habile et parfaitement fondu apportent au vin une dimension éminemment sensuelle, sur des notes de suc de violette, de lilas, de miel des Causses, de pain chaud et une nuance de caramel au beurre salé. Les arômes de fruits blancs et de pêche s'accompagnent d'une touche vivifiante et acidulée, sur la rhubarbe, la mandarine, la verveine et la réglisse.

On retrouve en bouche cette densité enveloppante caractéristique des terroirs de Fuissé et de ce millésime 2016 hautement concentré. On aime la sensualité des fruits blancs bien mûrs, parfaitement équilibrée par une minéralité saline qui étire le vin et le rend vibrant sur le palais. La finale, ample et très savoureuse, nous invite à passer à table : que diriez-vous d'une poêlée de noix de pétoncles ou de gambas flambées, accompagnées d'une crème au cerfeuil et de pâtes fraîches. A moins que vous n'optiez pour une blanquette de veau ou de volaille aux chanterelles !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, reflets dorés

Nez : Complexe et très sensuel : suc de violette, lilas, miel des Causses, pain chaud et une nuance de caramel au beurre salé. Fruits blancs et pêche. Une touche vivifiante sur la rhubarbe, la mandarine, la verveine et la réglisse.

Bouche : Belle densité enveloppante typique de Fuissé, sur les fruits blancs bien mûrs, parfaitement équilibrée par une trame saline. Finale étirée et vibrante.

Accords mets-vins : Une poêlée de noix de pétoncles ou de gambas flambées, accompagnées d'une crème au cerfeuil et de pâtes fraîches. Une blanquette de veau ou de volaille aux chanterelles.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques