

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Tournant de Pouilly - 2018 - blanc



Voici incontestablement l'autre « Grand Cru » du Domaine, issu 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 en moyenne ont été plantées entre 1955 et 1964 par Jean-Alfred Ferret. 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.

En 2018, Audrey a fait entrer dans la cuverie (créée en 2012 pour lui donner les moyens de son ambition) une belle récolte, vendangée autour du 10 septembre à son point optimal de maturité. Des raisins dans un état sanitaire proche de la perfection. Ce Pouilly-Fuissé fut ensuite vinifié sur levures indigènes en fûts dont 20% à peine de fûts neufs. L'élevage de 9 mois se poursuit ensuite par une remise en cuve où le vin va parfaire sa structure pendant 6 mois supplémentaires, jusqu'à sa mise en bouteille en mars dernier.

On perçoit dès le premier nez la grande complexité de ce Tournant de Pouilly, tout en harmonie délicate et en sérénité. On pense à un paysage de lac, entouré d'arbres et d'arbustes couverts de fleurs blanches, du tilleul au lilas. On pense à des champs de céréales battues par les vents, on pense à des pollens délicats. Le sous-sol calcaire imprime une dimension maritime, toute en fraîcheur elle aussi, avec ses évocations d'algues Nori et d'étoile de mer.

Si elle se révèle juteuse et nourrissante, la bouche se montre surtout d'une incroyable pureté : elle jaillit, elle avance, elle trace, portée par une dimension minérale très excitante, évoquant le poivre Timut. Bien sûr, le fruit est bien là, charnu et parfaitement mûr, sur des évocations de poire Passe Crassane et de pomme Canada compotée. Mais c'est bien la présence du sol qui s'impose, dans un équilibre fascinant entre densité « marneuse » et tension calcaire.

La finale sapide et 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 barbie juste accompagnée d'un beurre blanc légèrement citronné. Mais aussi une feuellantine de langoustines aux graines de sésame accompagnée d'une sauce légère au curry. Ou encore

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

des ris de veau braisés, aux trompettes de la mort. Un must absolu, emblématique de ce que la Bourgogne mâconnaise peut produire de plus grand !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Tournant de Pouilly - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Complexe, toute en harmonie délicate. Nombreuses fleurs blanches (tilleul, lilas). Pollen. Céréales battues.

Algues Nori, étoile de Mer. Poire Passe-Crassane. Une touche poivrée.

Bouche : Juteuse et nourrissante. pure et équilibrée entre la densité charnue des marnes et la tension calcaire. Saveurs de fruits blancs bien mûrs. Finale épicée stimulante (poivre Timut, réglisse).

Accords mets-vins : Une sole ou une barbue au beurre blanc. Une feuillantine de langoustines aux graines de sésame accompagnée d'une sauce légère au curry. Des ris de veau braisés, aux trompettes de la mort.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques