

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Les Ménétrières - 2018 - blanc



Hors Classe : que dire de plus ? Ce vin joue effectivement dans la catégorie des « monstres sacrés », ceux que l'on se plaît à vénérer tant l'émotion qu'ils provoquent est grande, et le souvenir de leur dégustation, ému. Si son proche « cousin » du Tournant de Pouilly nous projette quasiment du côté de Meursault, c'est ici avec certains crus de Chassagne-Montrachet ou Chablis (on pense aux Vaillons en particulier) que ce « Ménétrières » rivalise sans forcer !

De ce petit vignoble de 80 ares seulement, situé à mi-coteau, à la sortie du village de Fuissé et en revers du Mont Pouilly, le Domaine Ferret produit un des plus grands blancs du Sud bourguignon. 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 un chardonnay aux mille facettes.

Pour la petite histoire, le nom de Menetrières viendrait des « menestrels » : les musiciens et troubadours avaient jadis l'habitude de se retrouver par ici, avant d'entrer dans le village de Fuissé pour défiler...

Audrey Braccini, vinificatrice hors-pair, se charge année après année de sublimer ce terroir qui apporte à la fois puissance, chair, verticalité et minéralité intense, au cours d'un élevage de près de 18 mois au total, en fûts puis en cuve. Encore une fois sur ce splendide millésime 2018, à l'équilibre proche de la perfection, nous admirons la maîtrise dont elle a su faire preuve !

Vin de structure et de raffinement par excellence, cette cuvée Hors Classe Les Ménétrières, taillée pour une longue garde d'au moins 10 ans, peut parfois paraître un peu réservée dans son jeune âge. Ce n'est clairement pas le cas cette année : le vin se montre d'ores et déjà lumineux, expressif, à la fois subtil et gourmand. Pour peu que l'on prenne bien sûr le temps de bien l'aérer.

Le premier nez particulièrement élégant et frais évoque une eau de montagne ou les embruns marins, mais aussi le cerfeuil, la violette, le poivre de Sichuan et la réglisse. Viennent ensuite des notes toniques de citron, d'essence d'agrumes et une touche plus suave évoquant le lassi à la banane et le fruit de la passion. Plus il s'aère, plus le bouquet offre un profil de plus en plus corsé, avec une touche viandée et bien épicée (musc) et quelques notes évoquant les champignons frais. La complexité est franchement bluffante, pourtant, tout semble s'enchaîner avec un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

naturel confondant.

Le toucher de bouche, là encore, se montre soyeux et nuancé. Le vin d'une profondeur insondable se déploie par strate successive, d'abord autour d'un noyau fruité concentré, puis d'une dimension lactique plus enveloppante (on pense à une crème fouettée), pour finir sur une trame minérale et fumée plus serrée, droite et pénétrante. La longueur de la finale est phénoménale !

De la matière, une maturité parfaite, une intense énergie, cette cuvée Hors Classe Les Ménètrières nous fait voyager très loin et très haut. Un vin absolument incontournable pour tous les amateurs de la « grande Bourgogne » !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Les Ménétrières - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Élégant et frais : une eau de montagne, les embruns marins. Cerfeuil, violette, poivre de Sichuan et réglisse. Citron, essence d'agrumes. Lassi à la banane, fruit de la passion. Une touche viandée et épicée (musc), champignons frais

Bouche : Superbe toucher, soyeux et nuancé. Il se déploie par palier, autour d'un noyau fruité concentré, puis d'une dimension lactique enveloppante (crème fouettée), pour finir sur une trame minérale serrée, droite et pénétrante

Accords mets-vins : 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 2023 et 2033.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques