

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Les Ménétrières - 2014 - blanc



Hors Classe : que dire de plus ? Ce vin joue effectivement dans la catégorie des « monstres sacrés », ceux que l'on évoque avec des trémolos dans la voix tant l'émotion qu'ils provoquent est grande, et le souvenir de leur dégustation, ému.

De ce petit vignoble de moins d'un hectare, situé à mi-coteau, à la sortie du village de Fuissé et en revers du Mont Pouilly, le Domaine Ferret produit avec parcimonie un des plus grands blancs bourguignons. Bénéficiant à la fois de sols argileux profonds à certains endroits, et de sols très calcaires et marneux à d'autres, la vigne donne ici un chardonnay aux multiples facettes.

Audrey Braccini, vinificatrice hors-pair, se charge ensuite de sublimer ce terroir qui apporte à la fois puissance, chair et finesse minérale, au cours d'un élevage de 15 mois, en fûts puis en cuve, qui se révèle parfaitement maîtrisé : une magistrale leçon d'équilibre !

Vin de structure et de matière par excellence, cette cuvée Hors Classe Les Ménétrières, taillée pour de longues gardes de 10 ou 20 ans, peut parfois paraître un peu réservé dans son jeune âge, comme en 2013. Le vrai plus de ce millésime 2014, c'est son caractère éminemment expressif, dès aujourd'hui.

Le fruité est superbe, la maturité magnifique, les notes délicieusement crémeuses s'accompagnent d'arômes grillés et fumés évoquant les plus beaux climats de la Côte de Beaune... La bouche est pure, franche, droite et révèle une allonge inouïe, d'une profondeur et d'une grâce qui raviront les dégustateurs les plus exigeants.

Si vous avez l'âme joueuse, nous vous recommandons de faire goûter ce vin à l'aveugle : il y a fort à parier que nombreux seront ceux qui évoqueront alors quelques-uns des meilleurs premiers crus de Meursault ou de Chassagne-Montrachet... Vous l'aurez compris, voici un must indispensable chez tout amateur de grands bourgognes blancs !

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Les Ménétrières - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Profond et complexe.

Chèvrefeuille, miel d'acacia, pierre à fusil, noisette, pain grillé. Poire, prune jaune, pâte de coing. Zeste confit.

Bouche : Pure, droite, puissante et profonde. Superbe matière à la fois fraîche et crémeuse. Enorme allonge minérale et fruitée.

Accords mets-vins : Foie gras mi-cuit. 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 2018 et 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques