

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2019 - blanc



Dense, voluptueuse et puissante, cette cuvée Autour de la Roche est issue d'un assemblage d'une douzaine de parcelles situées autour de la Roche de Vergisson : une sélection de terroirs aux sols variés, tantôt issus de grés, tantôt très calcaires, plus ou moins argileux. Cette diversité de géologie et d'exposition contribue bien sûr à la complexité et l'envergure de ce Pouilly-Fuissé.

Le soin apporté à la vigne, le travail des sols et le tri méticuleux d'un raisin à parfaite maturité sont ici des prérequis scrupuleusement respectés. Depuis le millésime 2018, la jeune vigne plantée sur l'excellent terroir de Métertière, avec sa parfaite exposition au levant et ses sols marno-calcaires, intègre cette cuvée, renforçant encore sa belle complexité : elle rejoint des vignes beaucoup plus âgées et ancrées dans le substrat calcaire, comme celles des Verchères plantées en 1959.

Vient ensuite le temps de la vinification et de l'élevage où Audrey Braccini excelle : cherchant la meilleure combinaison entre fraîcheur minérale, profondeur de texture et intensité aromatique, elle a fait le choix d'un élevage privilégiant les cuves, afin de préserver un maximum de pureté de fruit et de tension. Un élevage qui s'étale sur un an, sur lies totales mais sans aucun brassage afin de ne pas sur-jouer la richesse de texture.

Au nez, ce Pouilly-Fuissé Autour de la Roche s'exprime dans un registre mûr et sensuel, avec ses évocations de terre humide et de mousse, de purée de pommes Canada ou Boskoop, de coulis de pêche et de poire, mais aussi d'écorce d'orange ou de pamplemousse confite, de crème au citron, de coing et d'abricot. La dimension aquatique évoque davantage les bords d'un étang que l'eau de mer : on pense aux limons, à des nénuphars et autres fleurs d'eau. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, sur des notes de poivre noir et de baie de genièvre.

La densité de bouche est tout aussi remarquable révélant la belle maturité du fruit et surtout, sa concentration exceptionnelle sur ce millésime aux faibles rendements. La poire et la pêche semblent pochées dans un bouillon d'épices : les notes de poivres et de piment, mais aussi de clou de girofle et de baie de genièvre, continuent d'occuper le devant de la scène !

La longue finale sapide et savoureuse finit de donner à ce Pouilly-Fuissé de faux airs murisaltiens et appelle clairement la table. On pense à de beaux poissons d'eau douce : que diriez-vous de quenelles de brochet, ou

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'un sandre au court-bouillon ? En fin de repas, vous pourrez jouer la carte du Brie de Meaux truffé !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, reflets verts

Nez : Dense, sensuel : terre humide et mousse, purée de pommes Canada ou Boskoop, coulis de pêche et de poire, écorce d'orange ou de pamplemousse confite, crème au citron, coing et abricot. Nénuphar et fleur d'eau. Poivre noir, baie de genièvre

Bouche : Texturée, profonde, la poire et la pêche semblent pochées dans un bouillon d'épices autour de poivres, de piment, de clou de girofle et de baie de genièvre. Finale pleine, sapide et stimulante.

Accords mets-vins : Des quenelles de brochet, un sandre au court-bouillon. Une lotte au safran. Un risotto aux fruits de mer. En fin de repas, vous pourrez jouer la carte du Brie de Meaux truffé



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques