

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine J. A. Ferret - Magnum Pouilly-Fuissé Tête de Cru Clos des Prouges - 2019 - blanc



Autre cuvée emblématique du Domaine, le Clos des Prouges, situé au cœur du village de Fuissé, a une histoire différente. Repéré depuis longtemps pour la qualité et la densité des vins qui en sont issus, ce Clos de près de deux hectares d'un seul tenant fut acquis par Pierre-Henry Gagey en 2005, pour le compte de la célèbre maison Beaunoise Louis Jadot. Quand cette-dernière prit les rênes du Domaine Ferret en 2008, elle apporta logiquement ce joyau dans la corbeille !

Après plus de 3 ans de travail de remise à niveau de cette parcelle dont la grande majorité des vignes fut plantée en 1956 et d'observation minutieuse des raisins et de l'identité des vins qui en sont issus, décision fut prise d'isoler cette cuvée en « Tête de cru » avec le millésime 2011, comme l'aurait certainement fait Jeanne Ferret en son temps.

Une décision parfaitement justifiée tant le sol de marnes calcaires apporte ici une identité tout à fait reconnaissable, avec un vin plus épaulé, voluptueux et enveloppant, qui tire clairement du côté de certains célèbres crus murisaltiens. En outre, sa parfaite exposition au levant évite aux raisins de subir les plus fortes chaleurs des après-midis, et tout excès de maturité. Encore une fois, tout est question d'équilibre, entre la richesse naturelle du vin et son imprégnation minérale qui le resserre et stimule les papilles.

La complexité de ce Clos des Prouges vient aussi du fait que les jeunes vignes d'une douzaine d'années voisinent avec de très anciens pieds de plus de 60 ans : ils forment ainsi un véritable éco-système. Les jeunes vignes apportent de l'éclat et une belle générosité de fruit, tandis que les plus anciennes, aux raisins plus concentrés, sont allées puiser en profondeur cette minéralité finement empyreumatique qui parcourt le vin de bout en bout.

En 2019, le Clos des Prouges est peut-être le vin de la gamme qui se montre d'ores et déjà le plus ouvert et expressif, dans un registre résolument sensuel. Les fleurs sont plus capiteuses, autour du lys, du jasmin et d'une note puissante d'extrait de violette que l'on a davantage l'habitude de rencontrer du côté de la colline du Montrachet ou des coteaux escarpés de Condrieu... Vient ensuite un fruit jaillissant évoquant tour à tour la poire pochée, la tatin de pomme, la pêche, mais aussi, dans un registre plus crémeux, le yogourt à l'abricot ou le lassi à la mangue. La

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fraîcheur est là, s'exprimant sur une nuance anisée, entre fenouil sauvage et aneth.

En bouche, on aime la rondeur texturée et nourrissante de ce Clos des Prouges : les fruits blancs sont finement miellés, les saveurs de coulis de mangue ou de fruit de la passion enveloppent nos papilles. On distingue également l'ananas et même une note d'abricotine valaisane. C'est un pur régal qu'une touche empyreumatique et poivrée vient relever sur la finale.

Doté d'une longueur de bouche impressionnante, ce succulent Pouilly-Fuissé Clos des Prouges vous réglera, dans quelques années, sur une sole meunière ou un turbot rôti et sa sauce Hollandaise. Du très haut niveau !

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Magnum Pouilly-Fuissé Tête de Cru Clos des Prouges - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et floral : lys, jasmin et extrait de violette, poire pochée, tatin de pomme, pêche, dans un registre plus crémeux, le yogourt à l'abricot ou le lassi à la mangue. Une nuance anisée, entre fenouil sauvage et aneth

Bouche : Une belle rondeur texturée et nourrissante, des fruits blancs miellés, des saveurs de coulis de mangue ou de fruit de la passion, d'abricotine valaisanne et d'ananas. Finale stimulante aux accents poivrés

Accords mets-vins : Turbot sauce Hollandaise, sole meunière, risotto aux Saint-Jacques, blanquette de cabillaud ou de volaille. Chèvre affiné ou fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques