

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Les Ménétrières - 2019 - blanc



Hors Classe : que dire de plus ? Ce vin joue effectivement dans la catégorie des grands vins, puissants, intenses et inspirants, des vins d'émotion et de sensualité, des vins qui parlent tout autant au corps qu'à l'esprit. Cette année, sa densité prodigieuse et sa profondeur lorgnent du côté de certains crus murisaltiens, quelque part entre Charmes et Goutte d'Or...

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 millésime 2019 charnu et profond, nous admirons la maîtrise dont elle a su faire preuve !

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, où la belle maturité et la concentration du fruit donnent au vin un caractère expressif et gourmand, pour peu que l'on prenne bien sûr le temps de bien l'aérer.

Dès le premier nez, on se régale de notes de beurre manié et de crème fouettée qui enrobent un fruit succulent autour de la poire Comice, la pêche, l'abricot et l'ananas. Peu à peu, le nez gagne en fraîcheur aérienne, aux accents chlorophylliens, sur le gazon juste coupé, le trèfle, le cerfeuil et les petites fleurs blanches à peine ouvertes. Quelques notes de citron et de zeste d'orange apportent une touche tonique particulièrement bienvenue !

La sensation de profondeur et de densité se confirme en bouche. La matière souple et caressante déploie de franches saveurs de poire Passe-Crassane bien mûre, de coulis d'abricot et de coing, matinées d'une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

nuance d'orange. La sensation de concentration est impressionnante, mais ici, point de lourdeur : le calcaire affine le milieu de bouche, apportant ce relief épicé et salin qui excite les papilles. La puissance et la longueur de la finale sont phénoménales.

Du volume, une maturité parfaite, une imprégnation minérale énergique, cette cuvée Hors Classe Les Ménètrières nous fait voyager très loin et très haut. Un vin incontournable pour tous les amateurs de la « grande Bourgogne » : il se mariera fort bien avec une gastronomie plutôt crémeuse, autour des viandes blanches, associées à quelques champignons sauvages... Que diriez-vous, après quelques années de cave, d'une belle côte de veau cuite au sautoir, et sa mousseline aux cèpes, ou d'une volaille de Bresse en demi-deuil ! Pour nous, c'est un grand oui...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Les Ménétrières - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Concentré, sensuel : beurre manié et crème fouettée, pâte d'amande, un fruit succulent autour de la poire Comice, la pêche, l'abricot et une touche d'ananas. Gazon juste coupé, trèfle, cerfeuil et petites fleurs blanches, citron, zeste d'orange

Bouche : Toucher ample et enveloppant, sur la poire Passe-Crassane bien mûre, le coulis d'abricot et de coing, une nuance d'orange. Le calcaire affine le milieu de bouche, apportant ce relief épicé et salin qui excite les papilles.

Accords mets-vins : Une belle côte de veau cuite au sautoir, accompagnée d'une mousseline aux cèpes, une volaille de Bresse en demi-deuil. Des ris de veau croustillants. Mont d'Or, Saint-Marcellin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques