Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Reisses Tournant de Pouilly - 2020 - blanc



Voici incontestablement une des pièces-maîtresses du Domaine, désormais classée en Premier Cru : ce n'est que justice ! La cuvée est issue de deux parcelles de vieilles vignes isolées depuis bien longtemps par la visionnaire Jeanne Ferret, comme une de ses fameuses cuvées « Hors-Classe ». Elles sont situées sur le climat des Reisses, au nord de Fuissé, à la lisière du Hameau de Pouilly.

Les vignes d'une soixantaine d'années en moyenne ont été plantées entre 1955 et 1964. Elles s'appuient sur un sol argileux assez profond avant de s'immiscer dans le sous-sol très calcaire de marnes claires, qui n'est pas sans rappeler certains des meilleurs terroirs de la Côte d'Or. L'orientation au Nord-Est préserve la plante des excès de chaleur diurne : un atout indéniable avec la succession de millésimes chauds et solaires que nous observons dans le Mâconnais.

Ce Pouilly-Fuissé 1er Cru est vinifié sur levures indigènes en fûts, intégrant un petit quart de bois neuf. L'élevage de 10 mois se poursuit ensuite par une remise en cuve où le vin reste sur ses lies pour parfaire sa structure pendant 7 mois supplémentaires, jusqu'à sa mise en bouteille à la fin du mois de mars dernier.

On perçoit, dès le premier nez, la grande complexité de ce Tournant de Pouilly, tout en harmonie délicate et en verticalité raffinée, nous rappelant d'emblée quelques fameux crus de Puligny-Montrachet ! La nature est sublimée, on pense à des fleurs blanches et jaunes juste écloses, à un miel d'acacia ou de tilleul très délicat, à des poussières de roche immaculée qui flotteraient dans l'air. Le fruit resplendit, autour de la poire Williams, de la pêche blanche et d'une pomme au four, mâtinées d'une touche lactée de beurre frais et de nuances de noisettes ou de pignons de pin. La mer n'est jamais loin, avec ses notes iodées évoquant coquillages, crustacés et balades sur la grève normande ou bretonne… Plus qu'un vin, ce superbe Pouilly-Fuissé nous plonge dans une véritable fontaine de jouvence : il respire l'énergie de la jeunesse.

En bouche, la générosité du fruit et l'intensité des saveurs font encore monter le plaisir de plusieurs crans : on se régale de fruits à noyau, de coing, d'ananas, de fruit de la passion et de grenade, d'orange sanguine et de clémentine. Complexe, acidulé, le jus ne cesse de rebondir sur les papilles, propulsé par une trame minérale et épicée particulièrement

stimulante, autour d'un poivre Sichuan éclatant de fraîcheur. La finale, où la roche et les agrumes semblent entrer en fusion, est tout bonnement interminable.

Un grand vin qui sublimera, après 4 ou 5 ans de cave, une sole ou une barbue accompagnée d'un beurre blanc légèrement citronné. Mais aussi une feuillantine de langoustines aux graines de sésame et sa sauce légère au curry. Ou encore des noix de Saint-Jacques rôties, servies avec une émulsion au cerfeuil.

Un must, emblématique de ce que la Bourgogne mâconnaise peut produire de plus grand !

Quantité limitée à 3 bouteilles par personne

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Reisses Tournant de Pouilly - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Complexe, raffiné : fleurs blanches et jaunes juste écloses, miel d'acacia ou de tilleul, poussières de roche, poire Williams, pêche blanche et pomme au four, beurre frais, noisette et pignon de pin, une note iodée de coquillage

Bouche : Généreuse, gorgée de saveurs entremêlées de fruits à noyau, de coing, d'ananas, de fruit de la passion et de grenade, d'orange sanguine et de clémentine. Joli rebond acidulé en milieu de bouche. Finale minérale et épicée, sur le poivre Sichuan

Accords mets-vins : Une sole ou une barbue accompagnée d'un beurre blanc légèrement citronné. Mais aussi une feuillantine de langoustines aux graines de sésame et sa sauce légère au curry. Ou encore des noix de Saint-Jacques rôties servies avec une émulsion au cerfeuil.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques