

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine J. A. Ferret - Magnum Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Perrières - 2020 - blanc



Justement récompensé cette année du statut enviable de Premier Cru, ce Pouilly-Fuissé Les Perrières, gourmand, tonique et racé, confirme son statut en offrant un remarquable équilibre entre une expression mûre et sensuelle du fruit et une arête minérale fraîche et ciselée, soutenue par une splendide acidité juteuse.

Jeanne Ferret n'avait pas attendu l'INAO pour se rendre compte de la qualité exceptionnelle de ce terroir et de sa typicité minérale ? C'est ainsi qu'elle décide, dès les années 1980, d'en isoler la production comme « Tête de Cru ».

La parcelle des Perrières, d'un peu plus d'un hectare, occupe une position idéale au Sud de l'amphithéâtre naturel du vignoble de Fuissé, en allant vers le secteur de la Baudotte. Situées à mi-coteau, sur une exposition au Sud-Est, les vignes, plantées au début des années 1970, s'immiscent dans un sol d'une diversité étonnante : sur un seul et même hectare, on passe d'une structure limono-argileuse profonde sur un sous-sol marno-calcaire à un sol mince et très caillouteux, recouvert de chailles et de silex, dans la partie haute du terrain. Un terroir complexe qui donne, au final, un vin intense, tendu et sophistiqué.

Une complexité parfaitement comprise et interprétée par Audrey Braccini et ses équipes. Bien sûr, en 2020, sa mission fut grandement facilitée à la cave grâce à une récolte absolument parfaite sur le plan sanitaire, avec des raisins juteux, aromatiques et dotés de magnifiques acidités. Audrey a fait le choix d'une fermentation (sur levures indigènes) et d'un élevage en fûts (intégrant un quart environ de bois neuf) pendant 9 mois, avant un passage de 7 mois en cuve, sur lies fines, pour parfaire les équilibres et l'étoffe naturelle du vin.

Il se dégage aujourd'hui de ce Pouilly Fuissé une sensation d'harmonie et de parfait équilibre. D'un côté, il nous embarque dans un univers de sensualité mûre, de gourmandise autour de la poire pochée, d'une tarte fine à l'abricot ou à la pomme, du melon d'Espagne juteux, d'une brioche à la fleur d'oranger, du nougat aux amandes, du miel d'acacia et de la cire liquide. De l'autre, on sent poindre au-dessus du verre un souffle de fraîcheur aux accents anisés et iodés : on pense au sel marin et aux embruns, au cerfeuil ou au fenouil, aux agrumes toniques, entre citron vert et pamplemousse.

Les équilibres sont tout aussi remarquables en bouche : l'ampleur de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'entame, et sa richesse en extraits secs, est parfaitement canalisée par une arête minérale saline, tendue, qui resserre sans cesse le propos et excite les papilles. Des notes acidulées de pulpe de citron, de rhubarbe et de fruit de la passion soulignent cette belle énergie interne que le vin déploie jusqu'à la finale, longue, droite et vibrante.

Audrey nous livre une interprétation particulièrement juste et inspirée de ce nouveau Premier Cru. Notons en outre que l'influence de la bio-dynamie, dont Audrey s'inspire, se fait clairement sentir dans la sensation de vitalité et de mouvement que le vin dégage. Après 3 ou 4 années de cave, ce Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Perrières vous régalerait pour accompagner gambas grillées ou bar en croûte de sel.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Magnum Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Perrières - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Sophistiqué, lascif et frais : poire pochée, tarte à l'abricot ou à la pomme, melon d'Espagne juteux, brioche à la fleur d'oranger, nougat aux amandes, miel d'acacia, cire, sel marin, embruns, cerfeuil, fenouil, citron vert, pamplemousse.

Bouche : L'ampleur de l'entame, et sa richesse en extraits secs, est canalisée par une arête minérale saline, tendue, excitante. Des notes acidulées de pulpe de citron, de rhubarbe et de fruit de la passion anime une finale longue et vibrante

Accords mets-vins : Feuilletés de Saint-Jacques au curry. Gambas grillées ou sautées au gingembre. Bar en croûte de sel. Une raie au beurre noir.



Conseils de service

À consommer :
idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et biodynamiques