

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Perrières - 2015 - blanc



Nous entrons ici dans la catégorie des futurs Premiers Crus de l'appellation (en bonne voie de reconnaissance par l'INAO). Mais avec ce Tête de Cru, c'est bel et bien de grand cru dont on pourrait parler, tant le niveau d'expression et de structure de ce blanc impressionne !

Le climat des Perrières, d'un peu plus d'un hectare, occupe une position idéale au Sud de l'amphithéâtre naturel du vignoble de Fuissé : situées à mi-coteau, sur une exposition au Sud-Est, les vignes d'une quarantaine d'années 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 chaïlles et de silex, dans la partie haute du terrain.

Reste à Audrey Braccini à dompter cette formidable complexité minérale. Bien sûr, en 2015, la matière première présentait ici un profil idéal : le raisin est certes gorgé de soleil mais présente un équilibre sucre-acidité proche de la perfection. Audrey fait ensuite le choix judicieux de réaliser fermentation et élevage en fûts (1/3 de fûts neufs, le reste en fûts d'un ou deux vins) pendant 9 mois, avant un passage de 5 mois en cuve, sur lies fines, pour parfaire l'étoffe du vin.

La qualité du terroir, du raisin et de l'élevage donne, au final, un vin de toute beauté, à la fois profond et ciselé. Dès le premier nez, aux équilibres subtils entre finesse et intensité, le charme opère : chèvre-feuille, acacia, poire, gelée de coing, pamplemousse accompagnent de belles notes crémeuses et grillées, le tout sur fond de silex frotté ! La superbe structure du vin se confirme en bouche : le jus est onctueux, ample mais toujours droit et délicat dans son toucher. La finale est énergique, rehaussée par des saveurs de pain d'épices et de belles notes florales.

Nous avons ici à faire à un très grand vin de bourgogne, qui évoque par sa pureté et sa profondeur certains vins de Puligny-Montrachet. Ce « Perrières » nous magnétise par sa vibration minérale hors du commun. Le potentiel de garde d'une dizaine d'années au moins est évident, et les propositions d'accords fort nombreuses : arrêtons-nous, par exemple, sur un homard grillé, des ris de veau aux morilles ou une poule au riz... Succès garanti.

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Perrières - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Chèvrefeuille, pomme, poire, gelée de coing. Beurre frais, crème vanillée. Cannelle, pain d'épices, zeste d'orange et pamplemousse. Amande. Silex frotté.

Bouche : Energique et ample. De la chair, du jus, de l'onctuosité. Longue finale montante, très élégante, sur la fleur et la pierre.

Accords mets-vins : Feuilletés de Saint-Jacques au curry. Turbot rôti. Gambas au lait de coco. Ris de veau aux trompettes de la mort. Chèvre affiné ou fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques