

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Tournant de Pouilly - 2015 - blanc



Voici l'autre « grand cru » du Domaine, issue de deux parcelles de vieilles vignes, situées au nord de Fuissé, à la lisière du Hameau de Pouilly. Les vignes d'une soixantaine d'années bénéficient d'un sol argileux assez profond sur un parfait sous-sol mêlant calcaires et marnes claires, qui n'est pas sans rappeler certains des plus beaux terroirs de la Côte d'Or.

Après une récolte à juste maturité et un tri sévère, à la vigne, puis à l'entrée de la cuverie (créée en 2012, pour donner à Audrey les moyens de ses ambitions), ce Pouilly-Fuissé est ensuite vinifié sur levures indigènes, en fûts dont un tiers de fûts neufs. L'élevage de 9 mois se poursuit ensuite par une remise en cuve où le vin va parfaire sa structure pendant 5 mois supplémentaires.

On perçoit dès aujourd'hui le grand potentiel de ce vin, à la structure impeccable, même si son bouquet est encore un peu sur la réserve. Evoquant aujourd'hui l'amande grillée, les fleurs de tilleul et d'aubépine, la cire d'abeille et le beurre frais, les fruits blancs et le citron mûr, ce vin de grande garde ne demande qu'à patienter quelques années en cave pour gagner encore en sophistication et montrer tout son éclat.

En bouche, on sent immédiatement la puissance du sol et la générosité d'un fruit bien mûr, charnu et juteux. Le vin se fait voluptueux tout en conservant cette fine acidité qui le retend sans cesse et permet à sa trame minérale, à la fois fraîche et épicée, de s'exprimer pleinement. Précis, intense et très long en bouche, voici un Pouilly-Fuissé d'exception, qui dans 4 ou 5 ans, tiendra la dragée haute à bien des crus de la Côte de Beaune. Un must.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Tournant de Pouilly - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Encore assez discret mais prometteur : amande grillée, beurre frais, tilleul, aubépine, thé vert, cire d'abeille, fruits blancs, zeste de citron confit.

Bouche : Puissant et onctueux en attaque, fine acidité mûre qui retend le milieu de bouche, très beau fruit et salinité en finale. Remarquable persistance.

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme pochés ou rôtis. Suprême de volaille aux morilles, macaronis farcis au foie gras, champignons et vieux parmesan. Langres, livarot.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2019 et 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques