

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Perrières - 2021 - blanc



Justement récompensé depuis le millésime 2020 du statut enviable de Premier Cru, ce Pouilly-Fuissé Les Perrières, croquant, charmeur et tendu, confirme son statut en offrant un remarquable équilibre entre une expression mûre et savoureuse du fruit et une arête minérale fraîche et ciselée, soutenue par une splendide acidité juteuse évoquant la pulpe des agrumes.

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. Une gageure sur un millésime 2021 où la nature ne leur a pourtant rien épargné, ou presque, entre gel d'avril, pression du mildiou et grêle en juin. Audrey a su malgré tout faire preuve de ténacité et s'armer de patience pour aller chercher un fruit aux maturités tardives, qui resplendit aujourd'hui par sa superbe pureté aromatique. Après un tri drastique et un pressurage très délicat, place à une fermentation sur levures indigènes et un élevage en fûts (intégrant un quart environ de bois neuf) pendant une dizaine de mois, avant un passage de 6 mois supplémentaires en cuve, sur lies fines. Le vin parfait alors ses équilibres, s'étire et regagne en tension.

Dès le premier nez, il se dégage de ce premier cru Les Perrières une sensation d'harmonie et d'équilibre. Mariant avec une facilité déconcertante rondeur et énergie, maturité et fraîcheur, il se montre d'emblée plutôt expressif, déployant des notes de pêche et d'abricot, de noisette torréfiée et de pierre frottée, de pomme Granny croquante et de poire Nashi. Une touche anisée évoquant le cerfeuil et quelques notes de gazon humide viennent rafraîchir l'atmosphère, tandis que des évocations

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

plus lascives de blanc d'œuf battu en neige et d'île flottante en soulignent la gourmandise.

On adore l'élégance du toucher de bouche, sur une texture fuselée, portée par une tension acidulée imprégnée de saveurs toniques évoquant des segments juteux de citron vert et de pamplemousse. Les fruits blancs et jaunes s'agrémentent maintenant d'une touche épicée, entre poivre et baie de genièvre. La finale longue et énergique s'imprègne d'une touche de zeste d'orange et d'une salinité particulièrement salivante.

Audrey nous livre ici une interprétation juste et pleine de vitalité de ce Premier Cru, tout en équilibre entre fraîcheur et densité. Après 3 ans de cave, ce Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Perrières vous réglera pour accompagner gambas grillées, noix de Saint-Jacques snackées ou bar en croûte de sel.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Perrières - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Harmonieux, équilibré et énergique : pêche et abricot, noisette torréfiée et pierre frottée, pomme Granny croquante et poire Nashi, cerfeuil et quelques notes de gazon humide, blanc d'œuf battu en neige et île flottante.

Bouche : Texture fuselée, portée par une tension acidulée (segments juteux de citron vert et de pamplemousse). Fruits blancs et jaunes. Touche épicée (poivre et baie de genièvre). Longue finale énergique entre zeste d'orange et salinité salivante.

Accords mets-vins : Gambas grillées, noix de Saint-Jacques snackées ou bar en croûte de sel.



Conseils de service

À consommer :
idéalement entre 2023 et 2033

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