

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Perrières Le Clos de Jeanne - 2021 - blanc



Cette petite parcelle de 65 ares se situe au cœur du village de Fuissé, entre la maison familiale des Ferret et l'Eglise, dans le secteur cadastral du Plan. Avec sa pente douce et son exposition au levant, elle se distingue par un sol argilo-limoneux assez profond, que le système racinaire de la vigne (âgée entre 30 et 55 ans) doit pénétrer pour atteindre les couches inférieures de calcaires et de marnes.

Repéré en son temps par Jeanne Ferret qui en avait fait une de ses « Têtes de Cru », il fait aujourd'hui partie intégrante du Premier Cru Les Perrières. Il s'est vu rebaptisé, à l'occasion du classement des crus en 2020, comme « Le Clos de Jeanne », bel hommage à cette vigneronne visionnaire qui a largement contribué à installer le vignoble de Fuissé parmi les étapes incontournables pour tout amateur de grandes expressions de chardonnay bourguignon.

Encore une fois, sur ce millésime 2021 aux équilibres d'école, la pureté expressive du fruit et la précision de l'élevage doivent être soulignées : habile combinaison de fûts (intégrant très peu de bois neuf) et d'œuf en béton, puis de cuves pendant les 6 derniers mois, ce-dernier souligne la sensualité charnue et le relief naturel du vin sans jamais nuire à sa tension joliment acidulée.

Au nez, le vin oscille avec élégance entre la délicatesse des fleurs du verger, d'un thé au jasmin, du pollen et du miel d'acacia, mais aussi la fraîcheur des herbes fines et des zestes d'agrumes, entre citron vert et mandarine. Quelques nuances subtiles d'eau de coco et de noisette précèdent l'avènement d'un fruit mûr et expressif, autour de la poire, de la mirabelle juteuse et de la pêche blanche. Une touche de pulpe d'orange s'accompagne de nuances fumées et poudrées évoquant la pierre frottée et la poussière calcaire.

En bouche, on apprécie la texture ample et soyeuse du vin, qui dégage une impression de puissance parfaitement canalisée. Les fruits blancs et les fruits à noyau se parent progressivement d'un voile d'épices, d'abord discret puis de plus en plus intense au fil de l'aération. Poivre blanc, graine de coriandre et gingembre jouent à cache-cache avec le zeste d'un citron vert.

Beaucoup de pureté et d'élégance, une chair ample et savoureuse, une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tension crayeuse qui affine sans cesse le propos et ouvre sur une finale effilée et pierreuse, d'une impeccable droiture : tout s'articule avec naturel. Une des grandes réussites du millésime qui devrait magnifier, d'ici 4 ou 5 ans, des langoustines en tempura ou juste snackées, relevées de poivre Sichuan et de coriandre. Sole ou barbue seront aussi un excellent choix ! Superbe.

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 Le Clos de Jeanne - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Élégant, délicat : fleurs du verger, thé au jasmin, pollen, miel d'acacia, herbes fines, zestes d'agrumes (citron vert et mandarine), eau de coco et de noisette, poire, mirabelle juteuse, pêche blanche, pulpe d'orange, pierre frottée, poussière calcaire.

Bouche : Texture ample et soyeuse du vin, fruits blancs et à noyau, voile d'épices d'abord discret puis plus intense au fil de l'aération (poivre blanc, graine de coriandre, gingembre), zeste de citron vert. Finale effilée et pierreuse, d'une impeccable droiture.

Accords mets-vins : D'ici 4 ou 5 ans, avec des langoustines en tempura ou juste snackées, relevées de poivre Sichuan et de coriandre. Sole ou barbue seront aussi un excellent choix !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et biodynamiques