

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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



Jadis « Hors Classe », aujourd'hui « Premier Cru » : que dire de plus ? Ce vin joue effectivement dans la catégorie des grands vins, puissants, intenses et inspirants, des vins d'émotion et de sensualité, des vins qui parlent tout autant au corps qu'à l'esprit. Cette année encore, sa densité et sa profondeur lorgnent du côté de certains crus murisaltiens, quelque part entre Charmes et Goutte d'Or...

A partir de ce petit vignoble morcelé sur 3 micro-parcelles, pour 80 ares au total, situées à mi-coteau, à la sortie du village de Fuissé et en revers du Mont Pouilly, le Domaine Ferret produit un des plus grands blancs du Sud bourguignon. Bénéficiant à la fois de substrats limono-argileux profonds à certains endroits, et de sols très calcaires et marneux à d'autres, les vignes, d'une quarantaine d'années en moyenne et exposées au Levant, donnent un chardonnay aux mille facettes.

Pour la petite histoire, le nom de Ménétrières viendrait des « menestrels » : les musiciens et troubadours avaient jadis l'habitude de se retrouver par ici, avant d'entrer dans le village de Fuissé pour défiler...

Audrey Braccini, vinificatrice hors-pair, se charge année après année de sublimer ce terroir qui apporte à la fois puissance, chair, verticalité et minéralité intense, au cours d'un élevage de près de 18 mois au total, en fûts puis en cuve. Malheureusement pour les nombreux amateurs de cette cuvée emblématique, c'est ici (ainsi que sur les Reisses) que la grêle du 21 juin a fait le plus de dégâts, réduisant la récolte de ce jus si précieux à seulement 4 fûts pour toute la planète...

Ce 1er Cru Les Ménétrières, taillé pour une longue garde d'au moins 10 ans, peut parfois paraître un peu réservée dans son jeune âge. Ce n'est clairement pas le cas cette année, où la belle maturité et la concentration du fruit donnent au vin un caractère expressif et gourmand, pour peu que l'on prenne le temps de l'aérer.

Dès le premier nez, passée une évocation minérale de pierre frottée, on se régale de notes de beurre manié et d'éclats de noisette qui enrobent un fruit succulent autour de la poire Comice, la pêche et l'abricot. Peu à peu, le nez gagne en fraîcheur aérienne, avec ses accents floraux et chlorophylliens, sur le gazon juste coupé, le cerfeuil, la feuille de menthe, mais aussi les fleurs du verger, le chèvrefeuille et l'acacia. Les épices, délicates et jamais agressives, se fraient peu à peu un chemin : un soupçon de poivre par-ci, une nuance de noix de muscade par-là.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quelques notes de citron et de zeste d'orange apportent une touche tonique bienvenue.

La sensation de profondeur et de densité se confirme en bouche. La matière souple et enveloppante en entame déploie de franches saveurs de poire pochée et de fruits à noyau, matinées d'une nuance de zestes d'agrumes. La concentration est impressionnante, tandis que la trame crayeuse affine et retend le milieu de bouche, apportant ce relief épicé et salin qui excite les papilles. La puissance et la longueur de la finale sont phénoménales.

Du volume, une maturité parfaite, une imprégnation minérale énergique, cette cuvée Hors Classe Les Ménètrières nous fait voyager très loin et très haut. Un vin incontournable pour tous les amateurs de la « grande Bourgogne » : il se mariera fort bien, après 5 ans de cave, avec une gastronomie plutôt crémeuse, autour des viandes blanches, associées à quelques champignons sauvages... Que diriez-vous d'une belle côte de veau cuite au sautoir, et sa mousseline aux cèpes, ou d'une volaille de Bresse en demi-deuil ? Pour nous, c'est un grand oui...

Pour reprendre les mots du critique spécialisé William Kelley (Wine Advocate), c'est « le Roi de la cave ! »

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Concentré, sensuel : pierre frottée, beurre manié, éclats de noisette, poire Comice, pêche, abricot, gazon juste coupé, cerfeuil, feuille de menthe, fleurs du verger, chèvrefeuille acacia, poivre, noix de muscade, citron, zeste d'orange.

Bouche : Dense, ample et enveloppante, sur la poire pochée et les fruits à noyau, zestes d'agrumes. Le calcaire affine le milieu de bouche, apportant ce relief épicé et salin qui excite les papilles. Finale puissante et longue.

Accords mets-vins : Une belle côte de veau cuite au sautoir, accompagnée d'une mousseline aux cèpes, une volaille de Bresse en demi-deuil. Des ris de veau croustillants. Mont d'Or, Saint-Marcellin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et biodynamiques