Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2016



Nous ne pouvions faire étape dans ce Domaine iconique de la Bourgogne méridionale sans vous permettre de découvrir quelques bouteilles « rescapées » du millésime 2016 : s'il fut durement touché par la grêle, il porte en lui, grâce à la concentration peu commune des rares raisins rentrés dans le chai, l'intense empreinte de son terroir. La preuve avec ce magnifique et puissant "Autour de la Roche" qui commence à peine à se livrer (après un bon carafage).

Il est issu d'un assemblage de différentes parcelles situées autour de la Roche de Vergisson : une sélection de terroirs aux sols variés, tantôt issus de grés, tantôt très calcaires, plus ou moins argileux. Cette diversité de géologie et d'expositions contribue bien sûr à l'impressionnante complexité de ce Pouilly-Fuissé. Les très faibles rendements de ce millésime tardif, vendangé à partir du 21 septembre seulement après une pluie conséquente mais salutaire, ont apporté cette concentration d'arômes et de saveurs absolument irrésisitible aujourd'hui.

Ce vin incarne parfaitement la typicité et la complexité des grands blancs de Pouilly-Fuissé, regardant aussi bien du côté de Chablis, que de la Côte de Beaune et même de la Côte des Blancs champenoise. Il partage avec le premier cette dimension résolument marine et iodée, sur des notes évoquant les étoiles de mer, mais aussi cette touche terrienne et humide, de champignons frais. Comme les vins de la seconde, il se pare d'arômes sensuels d'huile d'amande douce, de crème de fruits blancs, de graines torréfiées et de fruits secs. Mais on peut aussi trouver une lointaine parenté avec la troisième, avec cette touche végétale subtile évoquant les fanes de carotte.

La bouche révèle une exemplaire pureté d'eau. Fluide et fraîche en entame, elle se charge peu à peu de saveurs très cohérentes avec le bouquet, sur les fruits blancs, la cire d'abeille, la noisette, le sésame grillé et toujours cette dimension iodée et saline évoquant les petits coquillages. Ajoutons à cela des nuances gourmandes de mirabelle et de prune, typiques du millésime 2016, et l'on obtient ce vin à la fois pur, lumineux et dense. Le compagnon idéal de beaux poissons juste rôtis, sur lesquels on n'abusera pas des sauces beurrées ou crémeuses.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Autour de la Roche - 2016



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, reflets dorés

Nez : Très complexe et harmonieux : étoile de mer, iode, champignon frais, huile d'amande douce, crème de fruits blancs, graines torréfiées et noisette, une touche végétale de fanes de carotte.

Bouche : Très cohérente avec le nez, pure et dense, de la sève, sur les fruits blancs, la mirabelle, la cire d'abeille et les fruits secs. Finale saline, avec ce rappel maritime et salin.

Accords mets-vins : Des langoustines, des Saint-Jacques, un bar ou un sandre juste rôtis.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques