

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Le Clos - 2018



Cette petite parcelle de moins de 70 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 très douce et son exposition au levant, elle se distingue par un sol argilo-limoneux assez profond, que le système racinaire de la vigne (âgée d'une trentaine d'années en moyenne) doit pénétrer pour atteindre les couches inférieures de calcaires et de marnes. Ce terroir particulier donne au vin cet équilibre serein entre puissance et raffinement floral, crémosité et tension rafraîchissante.

Ce millésime 2018 bien ensoleillé, avec un raisin mûr et concentré, est parfaitement servi par un élevage d'abord en fûts (très peu de bois neuf), complétés d'un œuf en béton, pendant 9 mois, puis en cuve pendant 5 mois supplémentaires sur lies fines. On atteint aujourd'hui une fascinante dimension, à la fois aérienne et diaphane au nez mais charnelle en bouche !

Bien qu'imprégné par le sol, qui apporte une note finement fumée puis poivrée, le bouquet révèle surtout une superbe sophistication florale aux accents poétiques : il nous embarque dans une promenade printanière entre primevères, trèfle, gazon fraîchement coupé, aubépine, acacia, violette et genêt. On perçoit aussi la fraîcheur des notes d'eucalyptus et de verveine citronnée : c'est un ravissement.

L'éclat du fruit est remarquable, sur des évocations gourmandes de poire, de pomme et de pêche, mâtinées d'une touche de miel fin. La densité enveloppante de l'entame de bouche est impressionnante. Les saveurs de fruits blancs compotés s'accompagnent d'une touche poivrée qui donne à la finale sa dimension empyreumatique.

Une chair ample et savoureuse, une tension crayeuse et vive, une finale très longue à la fois fumée, épicée et parcourue de quelques fruits secs comme la noisette : on se régale de bout en bout. Tout est là et devrait magnifier, d'ici 4 ou 5 ans, un bar en croûte de sel ou des crustacés rôtis, accompagnés d'un jus réduit de carapace. Un très beau vin !

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Le Clos - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Floral et poétique : fumée, poivre blanc. Primevères, trèfle, gazon fraîchement coupé, aubépine, acacia, violette et genêt. Eucalyptus, verveine citronnée. poire, pomme, pêche. Miel fin.

Bouche : Une chair ample et savoureuse, sur les fruits blancs compotés puis une tension crayeuse qui resserre le milieu de bouche. Longue finale épicée et empyreumatique, ancrée dans le sol.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel, écrasé de pomme de terre truffé et beurre blanc, crustacés rôtis, accompagnés d'un jus réduit de carapace



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques
et bio-dynamiques