

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Perrières - 2014



Nous entrons ici dans la catégorie des futurs Premiers Crus de l'appellation (bientôt reconnus par l'INAO). Mais avec ce Tête de Cru, c'est bel et bien de "grand cru" dont on devrait parler, tant le niveau d'expression et de structure de ce blanc est impressionnant !

Le climat des Perrières, d'un peu plus d'un hectare, occupe une position idéale au Sud de l'amphithéâtre naturel que forme le vignoble de Fuissé. Situées à mi-coteau, sur une exposition au Sud-Est, les vignes d'une quarantaine d'années s'immiscent dans un sol d'une diversité étonnante : ici, 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.

Reste à Audrey Braccini à dompter cette formidable complexité minérale. Bien sûr, en 2014, la matière première présentait un profil idéal : le mois d'août très ensoleillé mais pas trop chaud a permis au chardonnay d'atteindre une maturité et des concentrations impeccables. Audrey fait ensuite le choix judicieux de réaliser fermentation et élevage en fûts (1/3 de fûts neufs, le reste en fûts d'un ou deux vins) pendant 9 mois, avant un passage de 5 mois en cuve, sur lies fines, pour parfaire les équilibres du vin.

La qualité du terroir, du raisin et de l'élevage donne, au final, un vin de toute beauté, à la fois profond et ciselé. Dès le premier nez, aux équilibres subtils entre finesse et intensité, le charme opère : chèvrefeuille, acacia, poire, gelée de coing, citron accompagnent de belles notes crémeuses et grillées, le tout sur fond de silex frotté ! La richesse du vin se confirme en bouche : le jus est onctueux, ample mais toujours droit et délicat dans son toucher. La finale est énergique, rehaussée par des saveurs de pain d'épices et de belles notes florales.

Nous avons à faire à un très grand vin de Bourgogne, qui évoquera pour certains un premier cru de Puligny, tant ce Tête de Cru Les Perrières est à la fois intense et épuré, sans cesse poussé par une vibration minérale véritablement magnétique. Le potentiel de garde d'une dizaine d'années au moins est évident, et les propositions d'accords fort nombreuses : arrêtons-nous, par exemple, sur un homard grillé, des ris de veau aux morilles ou une poule au riz... Succès garanti.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Perrières - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Chèvrefeuille, pomme, poire. Beurre frais, crème vanillée. Cannelle, pain d'épices, zeste d'orange. Amande. Silex frotté.

Bouche : Energique et ample. De la chair, du jus, de l'onctuosité. Longue finale montante, très élégante, sur la fleur et la pierre.

Accords mets-vins : Feuilletés de Saint-Jacques au curry. Turbot rôti. Gambas au lait de coco. Ris de veau aux trompettes de la mort. Chèvre affiné ou fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2025 au moins!

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques