

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé - 2019



Vous êtes impatient de vous régaler d'un Pouilly-Fuissé signé Ferret ? Alors ce Pouilly-Fuissé 2019 intense et élégant, à l'équilibre remarquable entre douceur gourmande du fruit, fraîcheur printanière et minéralité intensément épicée est pour vous ! S'il est encore loin d'avoir tout donné, on peut raisonnablement envisager de le goûter dans sa jeunesse.

Véritable « ambassadeur » de Fuissé, ce vin est issu de l'assemblage d'une trentaine de parcelles situées tout autour de cet amphithéâtre naturel, aux sols essentiellement argilo-calcaires, parcourus de-ci de-là de quelques veines granitiques, en profondeur. De nombreuses parcelles occupent des terroirs hautement qualitatifs, en particulier dans le secteur des Perrières : elles auront d'ailleurs droit au classement en 1er Cru à partir du millésime 2020 ! Audrey et son équipe ont cependant décidé de continuer à intégrer ces raisins dans cette cuvée « ronde » aux nobles origines, qui doit rester un porte-étendard de la qualité exceptionnelle des vins du Domaine.

Sur ce millésime parfaitement mûr et naturellement concentré, Audrey a fait le choix, après une vinification en cuves, d'élever le vin pour moitié environ en cuves, afin de préserver un maximum de fraîcheur, et pour moitié en fûts d'un à quatre vins (sans bois neuf). Un élevage d'un peu plus d'un an, toujours remarquable de précision.

Le premier nez se place sous le signe de la pureté et de la fraîcheur printanière : on virevolte allègrement entre petites fleurs blanches, pollen, jasmin, coriandre, cerfeuil, citronnelle et aneth, mais aussi des évocations marines et aquatiques d'embruns ou d'une source circulant au milieu de la roche calcaire. Une touche subtile de bonbon à l'anis annonce la douceur d'un fruit bien mûr, autour de la poire, de la pomme compotée et de la pêche blanche. Les notes délicates de citron vert et de kiwi nous replongent dans cette sensation de fraîcheur tonique, tout comme les évocations chlorophylliennes de peuplier ou de saule pleureur.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez, ajoutant une dimension profondément épicée. L'expression du sol se révèle plus empyreumatique et stimulante sur les papilles. On pense au poivre blanc, au gingembre et au piment. Le socle calcaire est omniprésent et cisèle la riche matière fruitée et savoureuse. On retrouve la sensualité gourmande de nos fruits blancs accompagnés d'une touche crémeuse : elle s'équilibre parfaitement avec cet élan salin et pierreux qui structure la finale et nous fait saliver de longues secondes. Le sol et le fruit rayonnent !

L'équilibre et la précision de construction de ce Pouilly-Fuissé sont magistraux. Aujourd'hui, on se réglera de noix de Saint-Jacques poêlées

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

accompagnées d'une émulsion au cerfeuil ou un dos de cabillaud rôti.
Demain, une blanquette de volaille aux chanterelles ou une sole meunière
ne vous décevront pas. Bienvenue sur la planète « Ferret ».

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé - 2019



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, jaune citron reflets
verts

Nez : Pureté et fraîcheur : amande,
petites fleurs blanches, pollen, jasmin,
coriandre, cerfeuil, citronnelle et aneth,
embruns, eau de source, calcaire, poire,
pomme compotée, pêche blanche, citron
vert, kiwi, chlorophylle

Bouche : On retrouve la sensualité
gourmande de nos fruits blancs
accompagnés d'une touche crémeuse.

L'expression du sol se montre
emphyreumatique et épicée, entre
gingembre, piment et poivre blanc.
Longue finale saline

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques
poêlées accompagnées d'une émulsion
au cerfeuil ou un dos de cabillaud rôti.
Demain, une blanquette de volaille aux
chanterelles ou une sole meunière



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou
carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques