

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Tournant de Pouilly - 2019



Voici incontestablement l'autre « Grand Cru » du Domaine, issu de deux parcelles de vieilles vignes, situées au nord de Fuissé, à la lisière du Hameau de Pouilly. Les vignes d'une soixantaine d'années en moyenne ont été plantées entre 1955 et 1964 par Jean-Alfred Ferret. Elles s'appuient sur un sol argileux assez profond avant de s'immiscer dans le sous-sol très calcaire de marnes claires, qui n'est pas sans rappeler certains des meilleurs terroirs de la Côte d'Or. L'orientation au Nord-Est préserve la plante des excès de chaleur diurne : un atout indéniable avec la succession de millésimes chauds et solaires que nous observons dans le Mâconnais.

Ce Pouilly-Fuissé, dont les raisins furent vendangés autour du 10 septembre, fut ensuite vinifié sur levures indigènes en fûts, intégrant petit quart de bois neuf. L'élevage de 10 mois se poursuit ensuite par une remise en cuve où le vin va parfaire sa structure pendant 7 mois supplémentaires, jusqu'à sa mise en bouteille en mars dernier.

On perçoit, dès le premier nez, la grande complexité de ce Tournant de Pouilly, tout en harmonie délicate et en sérénité. La nature est sublimée, on pense à des prairies verdoyantes et à des fleurs d'eau, aux boutons d'or et aux marguerites, à des parterres de primevères et de jonquilles, mais aussi à quelques champignons fins et délicats, comme l'amanite des Césars. On se délecte de notes de lait frais et de beurre de baratte. L'expression du sol est aérienne, sur la poussière de calcaire. Quant au fruit, il se déploie dans un registre sensuel et enveloppant, autour d'une poire rôtie au miel, du coing, de la banane mûre et de la pomme d'Amour. C'est un délice !

En bouche, le volume et l'intensité des saveurs impressionnent : les fruits blancs semblent infusés dans un subtil bouillon d'épices. La mangue, l'abricot et la prune jaune sont juste rôties. A la fois nourrissant et actif, parcouru d'une minéralité empyreumatique aux accents délicatement poivrés, ce Pouilly-Fuissé associe douceur et force avec un naturel épatant. La longueur de la finale, sa générosité et son énergie interne sont dignes d'un premier cru côte-d'orien de haute lignée.

Un grand vin qui sublimerait une sole ou une barbotte accompagnée d'un beurre blanc légèrement citronné. Mais aussi une feuillantine de langoustines aux graines de sésame et sa sauce légère au curry. Après quelques années de garde, on imagine également fort bien des ris de veau braisés, un risotto aux oranges, ou encore une volaille pochée et sa sauce crémeuse aux morilles. Un must absolu, emblématique de ce que la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Bourgogne mâconnaise peut produire de plus grand !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Hors-Classe Tournant de Pouilly - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Complexe, toute en harmonie délicate. Prairies verdoyantes, fleurs d'eau, boutons d'or, marguerites, primevères et jonquilles, amanite des Césars, lait frais et beurre de baratte, calcaire pilé, poire rôtie au miel, coing, banane mûre, pomme d'Amour

Bouche : Juteuse et nourrissante. Un volume de fruit impressionnant sur les fruits blancs infusés dans un bouillon d'épices, la mangue, l'abricot et la prune jaune rôtie. Minéralité énergique, finement poivrée

Accords mets-vins : Une sole ou une barbue accompagnée d'un beurre blanc légèrement citronné, feuillantine de langoustines aux graines de sésame et sa sauce légère au curry, ris de veau braisés, risotto aux oranges, une volaille pochée et sa sauce crémeuse aux morilles



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques