Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé - 2018

Vous êtes impatient de vous régaler d'un Pouilly-Fuissé signé Ferret ? Alors ce Pouilly-Fuissé 2018 d'une grande finesse minérale est pour vous ! S'il est encore loin d'avoir tout donné, on peut raisonnablement envisager de le goûter dès aujourd'hui.

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 tel qu'il vient d'être validé pour la récolte 2020 !

Le millésime 2018 a mis les nerfs d'Audrey et son équipe à rude épreuve tant les maturités ont pu se développer avec des rythmes très différents selon les parcelles. Dès fin août, certains pieds paraissaient déjà, par manque d'eau, présenter des premiers signes de senescence. Néanmoins Audrey n'a pas hésité à attendre encore afin que les maturités physiologiques et aromatiques soient réellement au rendez-vous. Les vendanges se sont ainsi étalées entre le 2 et le 22 septembre !

Sur ce millésime parfaitement mûr et plutôt concentré, Audrey a fait le choix de vinifier cette cuvée pour moitié 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, absolument remarquable de précision.

Le premier nez se place d'emblée sous le signe de la pureté et de la fraîcheur. Passée une touche délicate de noisette grillée, on voyage entre les petites fleurs blanches, la violette, la finesse minérale de la craie et de la coquille d'œuf, la poire délicate, les zestes d'agrumes, la coriandre fraîche, le poivre blanc, le gingembre, la bergamote ou la réglisse.

Si le sol et la dimension épicée qu'il imprime s'imposent au nez, en bouche, le fruit resplendissant revient au premier plan : on croque dans la pomme Reinette, la poire Comice, la pêche, mais aussi dans le fruit de la passion et le citron vert. Cette sensation de fraîcheur jaillissante et d'énergie est renforcée par les saveurs d'herbes fines juste cueillies, comme le cerfeuil. L'élégance de texture est remarquable. Il y a de l'intensité et de l'énergie. La minéralité empyreumatique et épicée prend le relais en milieu de bouche, donnant à la finale ces atours corsés et résolument salivants, qui entrent parfaitement en résonance avec la douceur de saveurs fruitées de prune et de mirabelle.

L’équilibre et la précision de construction de ce Pouilly-Fuissé sont magistraux ! Aujourd’hui, on se régalera de noix de Saint-Jacques poêlées accompagnées d’une émulsion au cerfeuil. Demain, une blanquette de volaille aux chanterelles ou un bar au beurre blanc ne vous décevront pas. Bienvenue sur la planète « Ferret » !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé - 2018

Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, reflets dorés

Nez : Pureté et fraîcheur : noisette grillée, petites fleurs blanches, violette, finesse minérale de la craie et de la coquille d'œuf, poire et pêche blanche, zestes d'agrumes, coriandre fraîche, poivre blanc, gingembre, bergamote ou réglisse.

Bouche : Fruitée et savoureuse : pomme reinette, poire Comice, pêche, fruit de la passion et citron vert. Fraîcheur jaillissante des herbes fines (cerfeuil). Remarquable élégance de texture. Minéralité empyreumatique et épicée en final

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des noix de Saint-Jacques poêlées accompagnées d'une émulsion au cerfeuil. Demain, une blanquette de volaille aux chanterelles ou un bar au beurre blanc.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques et bio-dynamiques