

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



Autre cuvée emblématique du Domaine, le Clos des Prouges, situé au cœur du village de Fuissé, a une histoire différente. Repéré depuis longtemps pour la qualité et la densité des vins qui en sont issus, ce Clos de près de deux hectares d'un seul tenant fut acquis par Pierre-Henry Gagey en 2005, pour le compte de la célèbre maison Beaunoise Louis Jadot. Quand cette-dernière fit l'acquisition du Domaine Ferret en 2008, elle apporta logiquement ce joyau dans la corbeille !

Après plus de 3 ans de travail de remise à niveau de cette parcelle dont la grande majorité des vignes fut plantée en 1956 et d'observation minutieuse des raisins et de l'identité des vins qui en sont issus, décision fut prise d'isoler cette cuvée en « Tête de cru » avec le millésime 2011.

Une décision parfaitement justifiée tant le sol de marnes calcaires apporte ici une identité tout à fait reconnaissable, avec un vin plus épaulé et enveloppant, qui tire clairement du côté de certains célèbres crus murisaltiens. En outre, sa parfaite exposition au levant évite aux raisins de subir les plus fortes chaleurs des après-midis, et tout excès de maturité. Encore une fois, tout est ici question d'équilibre, entre la richesse naturelle du vin et un noyau minéral et serré tout à fait typique.

La complexité de ce Clos des Prouges vient aussi du fait qu'ici, jeunes vignes d'une dizaine d'années et très anciens pieds de plus de 60 ans se côtoient et forment une véritable famille, parfaitement solidaire. Les jeunes vignes apportent de l'éclat et une belle générosité de fruit, tandis que les plus anciennes, aux raisins plus concentrés, sont allées puiser en profondeur cette minéralité fraîche et acidulée qui parcourt le vin de bout en bout.

Sur ce millésime 2018, solaire et lumineux, le Clos des Prouges est peut-être le vin de la gamme qui se montre d'ores et déjà le plus ouvert et superbement expressif, dans un registre à la fois joliment floral et très sensuel. Passée une note délicatement grillée, on voyage entre les fleurs blanches, le laurier frais, l'aneth d'un côté, le miel, le nougat, la crème de fruits blancs et le melon mûr de l'autre.

En bouche, ce Clos des Prouges se montre rond et charnu en entame, avec un beau volume de fruits nourrissants. Une dimension citrique et acidulée, évoquant le berlingot aux agrumes, vient apporter ce qu'il faut d'énergie. On aime sa longue finale pleine de fruits parcourus de fins amers minéraux qui nous font saliver.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Absolument succulent, aujourd'hui comme dans 5 ans ou plus ! On pourra privilégier des plats crémeux : on pense à une blanquette de cabillaud ou un beau poisson blanc accompagné d'une sauce hollandaise!

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et floral : passée une note délicatement grillée, on voyage ici entre les fleurs blanches, le laurier frais, l'aneth d'un côté, le miel, le nougat, la crème de fruits blancs et le melon mûr

Bouche : Charnue et souple, avec un beau volume de fruits nourrissants. Une dimension citrique et acidulée de berlingot aux agrumes. On aime sa longue finale pleine de fruits parcourus de fins amers minéraux

Accords mets-vins : Turbot sauce Hollandaise, risotto aux Saint-Jacques, blanquette de cabillaud ou de volaille.
Chèvre affiné ou fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
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