Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Ménétrières - 2020

Jadis « Hors Classe », aujourd'hui « Premier Cru » : que dire de plus ? Ce vin joue effectivement dans la catégorie des grands vins, puissants, intenses et inspirants, des vins d'émotion et de sensualité, des vins qui parlent tout autant au corps qu'à l'esprit. Cette année, sa densité enveloppante et sa profondeur lorgnent du côté de certains crus murisaltiens, quelque part entre Charmes et Goutte d'Or…

A partir de ce petit vignoble morcelé sur 3 micro-parcelles, pour 80 ares au total, situées à mi-coteau, à la sortie du village de Fuissé et en revers du Mont Pouilly, le Domaine Ferret produit un des plus grands blancs du Sud bourguignon. Bénéficiant à la fois de substrats limono-argileux profonds à certains endroits, et de sols très calcaires et marneux à d'autres, les vignes, d'une quarantaine d'années en moyenne et exposées au Levant, donnent un chardonnay aux mille facettes.

Pour la petite histoire, le nom de Ménétrières viendrait des « menestrels » : les musiciens et troubadours avaient jadis l'habitude de se retrouver par ici, avant d'entrer dans le village de Fuissé pour défiler…

Audrey Braccini, vinificatrice hors-pair, se charge année après année de sublimer ce terroir qui apporte à la fois puissance, chair, verticalité et minéralité intense, au cours d'un élevage de près de 18 mois au total, en fûts puis en cuve.

Ce 1er Cru Les Ménétrières, taillé pour une longue garde d'au moins 10 ans, peut parfois paraître un peu réservée dans son jeune âge. Ce n'est clairement pas le cas cette année, où la belle maturité et la concentration du fruit donnent au vin un caractère expressif et gourmand, pour peu que l'on prenne bien sûr le temps de bien l'aérer.

Dès le premier nez, passée une évocation minérale de pierre frottée, on se régale de notes de beurre manié et d'éclats de noisette qui enrobent un fruit succulent autour de la poire Comice, la pêche et l'abricot. Peu à peu, le nez gagne en fraîcheur aérienne, avec ses accents floraux et chlorophylliens, sur le gazon juste coupé, le cerfeuil, le chèvrefeuille, la camomille et une touche de fleur d'oranger. Les épices douces se fraient peu à peu un chemin : un soupçon de vanille par-ci, une nuance de noix de muscade par-là. Quelques notes de citron et de zeste d'orange apportent une touche tonique particulièrement bienvenue.

La sensation de profondeur et de densité se confirme en bouche. La matière souple et enveloppante en entame déploie de franches saveurs de crème de fruits blancs et de fruits à noyau, matinées d'une nuance de zestes d'agrumes. La concentration est impressionnante, mais ici, point de

lourdeur : le calcaire affine et retend le milieu de bouche, apportant ce relief épicé et salin qui excite les papilles. La puissance et la longueur de la finale sont phénoménales.

Du volume, une maturité parfaite, une imprégnation minérale énergique, cette cuvée Hors Classe Les Ménètrières nous fait voyager très loin et très haut. Un vin incontournable pour tous les amateurs de la « grande Bourgogne » : il se mariera fort bien avec une gastronomie plutôt crémeuse, autour des viandes blanches, associées à quelques champignons sauvages… Que diriez-vous, après quelques années de cave, d'une belle côte de veau cuite au sautoir, et sa mousseline aux cèpes, ou d'une volaille de Bresse en demi-deuil ! Pour nous, c'est un grand oui…

Pour reprendre les mots du critique spécialisé William Kelley (Wine Advocate), c'est « le Roi de la cave ! »

Quantité limitée à 1 bouteille par personne

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Ménétrières - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Concentré, sensuel : beurre manié, éclat de noisette, poire Comice, pêche, abricot. Gazon juste coupé, trèfle, cerfeuil et chèvrefeuille, camomille, fleur d'oranger, citron, zeste d'orange, vanille, noix de muscade

Bouche : Toucher ample et enveloppant, sur la crème de fruits blancs et le coulis d'abricot, une nuance de zestes d'agrumes. Le calcaire affine le milieu de bouche, apportant ce relief épicé et salin qui excite les papilles.

Accords mets-vins : Une belle côte de veau cuite au sautoir, accompagnée d'une mousseline aux cèpes, une volaille de Bresse en demi-deuil. Des ris de veau crousti-fondants. Mont d'Or, Saint-Marcellin.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques