Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé - 2021

Cette cuvée provenant d'un assemblage des meilleures parcelles situées autour de l'amphithéâtre de Fuissé illustre toute la complexité géo-pédologique de l'appellation. Granit, schiste, grès, argiles et calcaire, les sols qui produisent ce vin constituent une véritable mosaïque de terroir. En 2021, les vignes de Vergisson, traditionnellement isolée dans la cuvée Autour de la Roche, sont exceptionnellement rentrées dans l'assemblage en raison d'une faible récolte. Les vignes sont âgées de 40 ans en moyenne.

2021 renoue avec les millésimes frais, mais les quantités sont historiquement faibles. Le travail au chai a fait la différence, avec des tris drastiques, et des interventions savamment dosées. Au final, 2021 révèle des vins plein de finesse, complexes et profonds, avec un fruit tonique et concentré et de belles finales salines. Ce trop rare Pouilly-Fuissé en constitue une fort belle illustration.

Le nez séduit d'emblée par la pureté et la classe qu'il dégage. Pulpeux et éclatants, les parfums de pêches jaunes, d'abricot et de mirabelle trouvent un contrepoint idéal dans les notes florales, fraîches et aériennes, du jasmin, de l'aubépine et de la verveine. Des arômes de citron vert et de zeste de pomelo apportent une vivacité tonique rafraîchissante. Une touche de beurre frais suggère un élevage ciselé qui augure une belle évolution à la garde. On tient là un vin volubile, lumineux et plein de promesses. Quelle précision ! Quelle classe !

Même plaisir en bouche : on se régale dès la première gorgée d'un jus élancé et expressif. La qualité et la pureté des saveurs de pêche jaune et de mirabelle donnent beaucoup de confort et de rondeur. Le citron vert, la rhubarbe et la pomme reinette sont ensuite à la relance, apportant sur le palais une énergie gourmande et une vivacité. La tension minérale saline étire le propos. La texture, la sève et l'équilibre de ce Pouilly-Fuissé sont remarquables. Il surclasse haut la main bien des crus plus prestigieux de l'appellation et rivalise même avec nombre de cuvées de la Côte de Beaune !

Bien entendu les accords gastronomiques locaux fonctionneront à merveille : soufflé de foies de volailles, escargots en persillade, cuisses de grenouilles au beurre ou poulet de Bresse à la crème et aux morilles seront des partenaires de choix. Dans un goût plus maritime, cassolettes de fruits de mer ou terrines tièdes de poisson fonctionneront tout aussi bien. En fin de repas, optez pour un fromage de chèvre un peu affiné.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé - 2021

Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, jaune citron, reflets verts

Nez : Pur et sophistiqué : pêches jaunes, abricot, mirabelle, notes florales fraîches et aériennes, (jasmin, aubépine, verveine), citron vert, zeste de pomelo, beurre frais.

Bouche : Jus élancé et expressif, rondeur et confort apportés par la pêche jaune et la mirabelle. Energie gourmande et vive (citron vert, rhubarbe, pomme reinette). Texture et équilibre remarquables. Finale tendue et saline.

Accords mets-vins : Soufflé de foies de volailles, escargots en persillade, cuisses de grenouilles au beurre, poulet de Bresse à la crème et aux morilles, cassolettes de fruits de mer ou terrines tièdes de poisson. En fin de repas, un fromage de chèvre un peu affiné.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et biodynamiques