Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Clos des Prouges - 2021

Autre cuvée emblématique du Domaine, le Clos des Prouges, situé au cœur du village de Fuissé, a une histoire différente des autres « Têtes de Cru » selon la dénomination imaginée par Jeanne Ferret en son temps. 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 prit les rênes du Domaine Ferret en 2008, elle apporta logiquement ce joyau dans la corbeille !

Après plus de 3 ans de travail de restructuration 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, comme l'aurait certainement fait Jeanne Ferret.

Une décision parfaitement justifiée tant le sol de marnes calcaires apporte une identité tout à fait reconnaissable, avec un vin plus épaulé, voluptueux 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 trop fortes chaleurs des après-midis, les protégeant ainsi de tout excès de maturité. Encore une fois, tout est question d'équilibre, entre la richesse naturelle du vin et son imprégnation minérale qui le tend et stimule les papilles.

La complexité de ce Clos des Prouges vient aussi du fait que les jeunes vignes d'une douzaine d'années voisinent avec de très anciens pieds de plus de 60 ans : ils forment ainsi un véritable écosystème. 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 empyreumatique et épicée qui parcourt le vin de bout en bout.

Si le nez se montre encore un peu discret à ce stade, on en perçoit déjà l'équilibre et l'harmonieuse complexité, entre une dimension aérienne et rafraîchissante d'un côté, et le charme plus sensuel d'un fruit mûr, à la pureté exemplaire. On balance ainsi entre les petites fleurs blanches, l'acacia, la verveine citronnée, la pomme Granny mais aussi un souffle iodé évoquant les embruns marins d'un côté, puis des notes plus lascives et amples de coulis de poire, de mirabelle, de noix de muscade, de crème pâtissière et de pêche beurrée de l'autre. Le tout empreint d'une trame empyreumatique aux accents fumés de pierre à fusil qui plane délicatement au-dessus du verre.

Dès l’entame, on se régale de la sensation d’harmonie qui règne ici entre profondeur de texture et acidité juteuse. Une empreinte saline envoie ses petites flèches sapides sur la langue, électrisant nos papilles. Puis le vin s’étire langoureusement en milieu de bouche, offrant une texture souple, d’une certaine épaisseur. On se régale de saveurs de prunes jaunes, de fruits de la passion, de yogourt aux fruits blancs, d’amande et de notes briochées évoquant une brioche au beurre juste toastée. On apprécie également les amers salins et le poivre qui encadre avec une autorité tranquille la générosité du fruit. Avec sa minéralité salivante, la longue finale finit d’exciter les papilles. C’est un délice.

On recommandera ce jeune Pouilly-Fuissé Tête de Cru Clos des Prouges sur une sole meunière au persil et au citron, ou encore un bar au four et aux herbes aromatiques. Si on l’attend un peu, il s’accommodera parfaitement de Saint-Jacques gratinées aux noisettes.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Clos des Prouges - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et aérien : fleurs blanches, acacia, verveine citronnée, pomme Granny, embruns marins, coulis de poire, mirabelle, noix de muscade, crème pâtissière, pêche beurrée, trame empyreumatique aux accents fumés de pierre à fusil.

Bouche : Dès l'entame, texturée et acidité juteuse. Empreinte saline sapide et électrisante. Prune jaune, fruit de la passion, yogourt aux fruits blancs, amande, brioche au beurre toastée. Amers salins, poivre. Longue finale minérale salivante.

Accords mets-vins : Une sole meunière au persil et au citron, ou encore un bar au four et aux herbes aromatiques. Si on l'attend un peu, il s'accommodera parfaitement de Saint-Jacques gratinées aux noisettes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et biodynamiques