Domaine J. A. Ferret - Magnum Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières - 2018

Nous entrons ici dans la catégorie des futurs Premiers Crus de l'appellation (qui verront officiellement le jour avec le millésime 2020). Mais Jeanne Ferret n'a pas attendu l'INAO pour se rendre compte de la qualité exceptionnelle de ce terroir et de sa typicité minérale, en décidant dès les années 1980 d'en isoler la production comme « Tête de Cru ».

La parcelle des Perrières, d'un peu plus d'un hectare, occupe une position idéale au Sud de l'amphithéâtre naturel du vignoble de Fuissé, en allant vers le secteur de la Baudotte. Situées à mi-coteau, sur une exposition au Sud-Est, les vignes d'une quarantaine d'années s'immiscent dans un sol d'une diversité étonnante : sur un seul et même hectare, on passe d'une structure limono-argileuse profonde sur un sous-sol marno-calcaire à un sol mince et très caillouteux, recouvert de chailles et de silex, dans la partie haute du terrain. Un terroir complexe qui donne, au final, un vin toujours intense, tendu et élégant.

Une complexité parfaitement comprise et interprétée par Audrey Braccini et ses équipes. En 2018, la matière première présentait un profil idéal : le raisin, récolté début septembre, offrait un équilibre sucre-acidité proche de la perfection. Audrey fit ensuite le choix judicieux de réaliser fermentation et élevage en fûts (1/3 de fûts neufs, le reste en fûts d'un ou deux vins) pendant 9 mois, avant un passage de 5 mois en cuve, sur lies fines, pour parfaire l'étoffe naturelle du vin.

La qualité du terroir, du raisin et de l'élevage donne, au final, un blanc d'une rare élégance, complexe et subtil, à la minéralité intense, incisive et la structure ciselée. Dès le premier nez, on plonge dans un monde minéral évoquant la roche pilée, la pierre à fusil mais aussi une dimension plus aquatique de galets sur lesquels glisse l'eau de la rivière. Une dimension qui agit comme un baume rafraîchissant. Viennent ensuite les fleurs, nombreuses, blanches ou jaunes : on pense à l'acacia, à la marguerite, au mimosa ou au genêt. On reste constamment dans un univers de fraîcheur et de tonicité, entre végétal subtil (cerfeuil, jeune pousse de laitue) et épices (gingembre, réglisse, poivre blanc ou anis).

Si le sol s'exprime dans un registre résolument vertical, le fruit se déploie en bouche, avec énergie et vivacité : les saveurs franches de poire, de pomme Granny croquante et de pêche de vigne s'accompagnent de nombreux agrumes, entre orange sanguine, mandarine et citron vert. Là encore, le vin semble imprégné par l'énergie épicée du sol, sa tension, sa dimension crayeuse. Fraîche, élancée, finement pimentée et salivante, la finale impressionne par sa droiture, son élan et sa persistance.

Encore une fois, Audrey nous livre une interprétation brillante d'un terroir singulier. Notons en outre que l'influence de la bio-dynamie, dont Audrey s'inspire, se fait clairement sentir dans cette vitalité et cette énergie que le vin dégage. Après 3 ou 4 années de cave, ce Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières vous régalera pour accompagner une sole meunière ou une raie au beurre noir.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Magnum Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Minéral et d'une grande élégance : roche pilée, pierre à fusil, galets mouillés. Acacia, marguerite, mimosa ou genêt. De la fraîcheur, entre végétal subtil (cerfeuil, jeune pousse de laitue) et épices (gingembre, réglisse, poivre blanc, anis).

Bouche : Verticale et énergique, des saveurs franches de poire, de pomme Granny croquante et de pêche de vigne. Des agrumes, entre orange sanguine, mandarine et citron vert. Finale tendue, finement pimentée.

Accords mets-vins : Feuilletés de Saint-Jacques au curry. Sole meunière. Une raie au beurre noir. Des gambas au lait de coco. Chèvre affiné ou fromage de vache crémeux.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques