



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Domaine FERRET, Pouilly-Fuissé Tête de Cru "LES PERRIÈRES" 2018

75cl Blanc Bourgogne, Maconnais AOC Pouilly Fuissé



La note Le Meilleur Du Vin

93+/100

Les vins du Domaine FERRET, porte drapeau de l'appellation Pouilly-Fuissé, se classent parmi les meilleurs vins blancs toutes régions confondues. Jeanne Ferret s'illustra par la classification des terroirs du domaine "Tête de Cru" et "Hors Classe" aujourd'hui célèbres. Aujourd'hui Audrey Braccini maîtrise parfaitement son sujet et perpétue le savoir faire du domaine.

Les vignes se situent dans l'amphithéâtre de Fuissé et autour de la Roche de Vergisson. L'appellation Pouilly-Fuissé est unique grâce à la variété géologique de ses sols, issus de calcaires durs, ou bien argileux, issus de marnes, de schistes ou de grès volcano-sédimentaires. Les vins sont généreux et puissants, bénéficient d'une trame minérale d'une rare précision, avec des arômes floraux, de fruits blancs. Les boisés sont discrets et élégants avec de subtiles nuances d'amandes grillées. Chaque bouteille s'exprime précisément, par la complexité et la richesse des terroirs, et accompagnent les différentes cuvées avec de plus en plus de nuances et d'intensité.

Le domaine Ferret est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la RVF (grands domaine doté de terroirs fabuleux incontournable).
Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Ferret (Pouilly-Fuissé)

Fondé en 1840 le Domaine Ferret est situé au coeur des climats les plus réputés de l'amphithéâtre de Fuissé. Les vignes en propriété représentent un total de 18 hectares sur l'appellation Pouilly-Fuissé. De toutes les appellations bourguignonnes, Pouilly-Fuissé est sans aucun doute la plus variée au niveau de sa géologie ; elle présente les mêmes types de terrains géologiques que les autres appellations mâconnaises mais avec un panel encore plus large. D'une façon générale, les failles et les pendages sont ici plus accentués, les surprises plus grandes et les changements de sols plus tranchés. Audrey Braccini perpétue aujourd'hui le savoir-faire du domaine.

Le spectre des roches de Fuissé est le plus étendu de l'appellation, et le domaine Ferret dont les parcelles

sont réparties sur l'ensemble de l'écrin de Fuissé en est l'un des meilleurs ambassadeurs : Les sols peuvent être minces, issus de calcaires durs éventuellement à chailles, ils peuvent être également argileux, issus de marnes, de schistes ou de grès volcano-sédimentaires.

Au domaine Ferret, faire un grand vin signifie avant tout respecter le patrimoine, la Terre mais aussi des hommes, ceux qui boivent le vin et ceux qui cultivent la vigne. Les vignes et la faune environnantes sont observées de près, et la venue des auxiliaires de la vigne est encouragée : des bandes fleuries fournissent abri, gîte et nourriture. Par ailleurs, nous intervenons s'il le faut et au bon moment, en donnant à la vigne les moyens de lutter contre les ravageurs et les maladies. Labourée, parfois enherbée, mais toujours écoutée, chaque vigne du domaine est soignée en fonction de ses besoins propres. Le sur-mesure est donc de rigueur.

Le vin

Un nez profond dévoile des arômes floraux de chèvre-feuilles, de généreuses senteurs crémeuses et intenses. La bouche franche équilibre l'onctuosité et l'amplitude de ce vin. La fin de bouche est intense, épicée (pain d'épices), florale tout en s'appuyant sur une belle maturité conférant au vin une incroyable richesse. Il se révélera d'une manière explosive dans le temps.

Doré brillant. Les Perrières est ample, minéral et crayeux. Un vin toujours aussi pur, un 2019 concentré, bien géré en terme de boisé et fraîcheur. La garde de ce futur 1er cru dépassera allégrement les dix ans. (RVF, millésime 2019, noté 94/100)

Notes crayeuses, touche minérale fumée, belle fraîcheur et élevage sobre. Un vin de grande pureté, Les Perrières suit un schéma rondement mené où la minéralité prévaut, la bouche est sapide, un vin fin et salivant. (RVF, millésime 2018, noté 94/100)

Aromas of orange rind and green apple mingling with notions of citrus blossom and fresh pastry introduce the 2017 Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières, a medium to full-bodied, tight-knit and structured wine that's deep but fine-boned, concluding with a long and precise finish. Like the Clos des Prouges, this will need a little time in the cellar to unwind, but it's very promising. (Guide Parker, millésime 2017, noté 92+/100)

La presse spécialisée en parle

Ce domaine de 18 hectares, lové au cœur du village de Fuissé, a été racheté en 2008 par la maison Jadot, qui a eu la brillante idée d'en perpétuer la tradition et l'histoire en plaçant à sa tête une femme. Dans la lignée de Jeanne et Colette Ferret, qui ont marqué l'appellation, c'est lémouvante et sensible Audrey Braccini, habitée par sa mission de fidélité aux climats, qui a fait évoluer le domaine vers une viticulture s'approchant du bio. Elle pérennise par ailleurs, en toute liberté, l'esprit Ferret, très cohérent avec le style Jadot, avec un travail sur la vivacité des vins par des malolactiques partielles et des élevages conduits avec habileté. Une merveilleuse adresse, où maîtrise et excellence sont les atouts majeurs. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Pour Audrey Braccini, brillante œnologue, l'axe principal reste inflexible : garder la pureté du chardonnay et l'intensité des vins de Fuissé. Reconnue pour son talent de vinification et sa compréhension des différents terroirs dont elle a la charge, elle a su faire évoluer les pratiques culturelles par de nombreux travaux des sols, avec l'objectif de convertir le domaine à la biodynamie. La nouvelle cave permet de loger toute la récolte, en majorité issue de vignes à Fuissé, dont Tête de Cru et Hors Classe, complétées de belles parcelles sur Vergisson. Vignes âgées et rendements faibles contribuent à l'exceptionnelle qualité des vins. L'histoire de ce domaine fondé en 1840 se poursuit grâce à la maison Jadot (propriété de la famille Kopf) qui, dès son acquisition en 2008, a su conserver dans son jus l'âme de cette propriété, marquée par les fortes personnalités de Jeanne Ferret, puis de sa fille, Colette.

Les vins : le Mâcon-Solutré constitue une très belle entrée en matière pour découvrir les vins du domaine. La série des Fuissé montre qu'Audrey Braccini maîtrise son sujet : le village (élevé en fût et en

cuve) convainc par sa fraîcheur et son équilibre ; Autour de la Roche est le plus "vergissonnien", suave et minéral ; Tête de Cru Clos des Prouges impressionne par sa pureté et sa densité, boisé parfait en prime. Tête de Cru Le Clos, petite parcelle entre la maison Ferret et l'église, offre sa finesse, avec une larme lactée et une note finement boisée. La bouche très énergique reste d'une grande subtilité. Pour le moment, la prise de bois nuit à l'équilibre du Ménétrières. Tête de Cru Les Perrières, colosse minéral, semble prêt pour une garde confortable. Tournant de Pouilly, habituellement très crémeux, s'ouvre dès aujourd'hui avec une matière très soyeuse, équilibrée par une acidité bienveillante. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 94/100 Note RVF
- **note guide Parker** : 92+/100
- **note RVF** : 94/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Pouilly-Fuissé
- **Terroir** : Sol limono-argileux profond non caillouteux issu d'argiles résiduelles. Bancs calcaires et marno-calcaires en profondeur.
- **Vignoble** : Plantée en 1972, 73 et 74, la vigne fêtera ses 50 printemps d'ici peu. Les Perrières sont situées en mi-coteau juste au-dessus de la parcelle Le Clos. D'exposition Sud Sud-Est, la pente y est plus accentuée que dans cette dernière.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Fermentations et élevage ont lieu en fût dont un tiers de fût neuf, un tiers de fûts d'un vin, un tiers de fûts de deux vins pendant 9 mois. Puis l'élevage se termine en cuve inox sur lies fines pendant 5 mois.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2032
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Poularde en sauce aux épices Thai, Saint-Jacques au gratin de Curry, veau à la vanille et raisins de Madras, Fromages au lait de vache crémeux et onctueux.