



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine FERRET, Pouilly-Fuissé Tête de Cru "CLOS DES PROUGES" 2018 magnum

150cl magnum Blanc Bourgogne, Maconnais AOC Pouilly Fuissé



La note Le Meilleur Du Vin

94/100

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

Plus ample et onctueuse que le Clos, cette cuvée est la parfaite représentante des vins Fuisséens. Le premier nez révèle un boisé un peu toasté, en bouche ce vin enrobe avec fougue langue et palais, tout en équilibre entre puissance et tension. C'est une belle cuvée de garde qui trouve parfaitement sa place à côté des cuvées Clos et Perrières.

Dans la gamme des têtes de crus, le Clos des Prouges est issu du cœur du village de Fuissé, 2 hectares légèrement pentus. Fermentation et élevage en fût dont 20% de neufs. Ses arômes sont très purs, de la noisette grillée au beurre frais en passant par les agrumes. La bouche est parfaitement orchestrée, nous saluons sa tension, sa précision et son intensité. Un vin de grande élégance, un millefeuille de chardonnay parfumé au boisé noble et intégré. (RVF, millésime 2018, noté 94/100)

Magnifique élégance et subtilité du toucher pour ce climat à la finale poivrée et florale. Dégusté avant mise en bouteille, ce sera un très beau vin. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 95/100)

The 2017 Pouilly-Fuissé Tête de Cru Clos des Prouges unwinds in the glass with a delicate bouquet of crisp orchard fruits, honeycomb, almond paste and fresh pastry. On the palate, it's medium to full-bodied, satiny and mineral, with a firm, structured core that's built around a bright girdle of acidity and chalky structuring extract. This is very promising, but it will reward a little bottle age. (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-Solentré 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 Bettane** : 95/100
- **note RVF** : 94/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Pouilly-Fuissé
- **Terroir** : Sol issu de marnes très calcaires du Bathonien supérieur. En plein coeur du village de Fuissé, ce Clos d'un peu plus de 2 hectares est en très légère pente orientée Est.
- **Vignoble** : Âge des vignes un tiers de 10 ans, un tiers de 30 ans et un tiers de 60 ans.
- **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 2033
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Poulet de Bresse sauce demi-deuil, feuilleté d'escargots, côte de veau en sauce, fromages de chèvre et fromages au lait de vache à pâte ferme.