Domaine J.A. Ferret

CUVÉE HORS CLASSE "LES MÉNÉTRIÈRES"

2019

Région
Mâconnais

Appellation
Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage
Chardonnay

Situation
A la sortie du village de Fuissé, en revers du Mont Pouilly en milieu de pente, le vignoble couvre une surface de 80 ares et bénéficie d'une exposition Est.

Âge des vignes
3 campagnes de plantation se sont succédé de 1974 à 1999. La seconde quant à elle célébra le bicentenaire de la révolution française.

Sol
Le sol limono-argileux profond non caillouteux est issu d'argiles résiduelles. Il présente des bancs calcaires et marno-calcaires en profondeur. La partie haute est très calcaire, non caillouteuse issu de marnes claires du Dogger.

Vinification
Fermentations et élevage ont lieu en fût dont 25% de fût neuf, 75% de fût de 1 à 3 vins pendant 10 mois. L'élevage se prolongea en cuve inox, toujours avec l'ensemble de leurs lies pendant encore 7 mois. Mise en bouteille par un beau matin d'hiver, le 2 février 2021.

Dégustation
Avec une empreinte mâconnaise bien ancrée, et une matière dense, les Ménétrières sont une parfaite illustration Fuisséenne telle que Jeanne Ferret l'entendait. Après une légère aération, se détachent des notes citronnées et de bergamote. Le boisé et la précision minérale se répondent avec harmonie.

Le Millésime
Bien avant le flot de douceur qui s'étendit dès janvier, bien avant la mi-février (mois au cours duquel le mercure culmina à plus de 20°C), bien avant la sortie aux premiers jours de janvier du roman Sérotonine : peut-être aurions-nous dû comprendre plus vite... Car cet évènement littéraire annonçait la thématique du millésime : récalcitrant, agaçant. Tel Michel Houellebecq, rien ni personne n'a su dompter la force de la nature en 2019. Mais, contrairement à celles de 2018, les réserves en eaux à la sortie de l'hiver étaient bien maigres et la campagne végétative débuta déjà en déficit hydrique.

Après la sinistre douceur de l'hiver arriva la douloureuse fraîcheur printanière. En avril, Notre Drame fut le gel...mais pas que. Les rares brûlots frémissants tentèrent vainement de protéger les bourgeons des vignes non loin de la Romanin...peine perdue. Grâce à Dieu, les pentes furent épargnées.

Tout comme avril, les températures en mai furent en dessous des normales saisonnières. L'avance capitalisée avec les beaux jours fondit comme neige au soleil. La vigne végéta, la fleur se fit attendre. Fin mai, c'est un retard de treize jours que nous comptions si nous nous référions à l'année écoulée.

Début juin, les premières fleurs apportèrent avec elles de belles promesses. Les grappes dénombrées étaient presque abondantes.... Mais ces espoirs furent vite balayés : le millerandage était la règle, sur Fuissé tout au moins. Un vent impétueux sévit sur l'amphithéâtre, compromettant en partie la générosité de nos grappes, laissant même par endroit les apex noircis, fouettés... Nous n'avions toutefois pas tout vu, pas encore vu la une du Times avec Antonio Guterres, secrétaire des Nations Unies, en costume, les pieds dans la mer avec pour légende « Notre planète est en train de sombrer », pas encore vu non plus la fermeture des écoles fin juin, résultat d'une canicule précoce inédite....Mais tout n'était pas perdu. Le mois de juin apporta aussi des pluies, plus abondantes que la moyenne décennale. Il fallait y voir un signe d'espoir, un réconfort, les bras de Jacinda Ardern.

Juillet se poursuivit finalement sans surprise, tant ces caractéristiques - chaud et sec - sont à présent redondantes. Le mildiou n'était donc pas à craindre dans ce millésime contrairement à l'oïdium, d'une agressivité fébrile.

La véraison s'enclencha malgré tout de façon assez homogène vers le 5 août. Quelques épisodes pluvieux nous apportèrent de l'eau et de l'espoir. Fin août, les grappes du Tournant de Pouilly ne faisaient pas plus de cinquante grammes, si fragiles dans notre main. Les pellicules étaient encore très fermes. Encore un dilemme. A nouveau, il nous faudrait attendre. Attendre, certes, que la maturité avance, attendre que les pellicules s'attendrissent, attendre que le goût du raisin se révèle.

Malgré notre situation méridionale, nous démarrâmes les vendanges le 10 septembre, sans trop d'avance sur nos confrères de la Côte d'Or et même de Chablis.

Les seaux peinèrent à se remplir, même si nous ne cessions de

Domaine J.A. Ferret

CUVÉE HORS CLASSE "LES MÉNÉTRIÈRES"

2019

Accords mets-vin

De par sa richesse et son équilibre, les Ménétrières mérite d'être associé à des mets d'une grande finesse comme une sole Meunière, une terrine de foie gras, une langouste grillée, un loup de mer, un poulet de Bresse aux cèpes, mais aussi des fromages tels que Vacherin Mont d'Or, Saint-Marcellin voire un Saint-Maure.

couper. Les moûts étaient cristallins et concentrés, certes pas chiches en sucre mais dotés d'acidités inattendues.
Le 23 septembre, les portes de notre cuverie se refermèrent sur notre modeste récolte... Ce même jour de l'autre côté de l'Atlantique, une jeune fille de seize ans prononça ces mots : « Le monde se réveille, et le changement arrive, que cela vous plaise ou non. »
Difficile de croire que cette année avait été proclamée année de la modération par l'ONU ! Ne nous faudrait-il pas sérieusement faire preuve de plus sobriété... environnementale ! Finalement, cette année fut encore une belle leçon.
Il n'est pas trop tard.