

Domaine J.A. Ferret

MÂCON-FUISSÉ

2020



Région

Mâconnais

Cépage

CHARDONNAY

Situation

Cette cuvée est composée de 2 parcelles qui résumant à elles seules la diversité des sols de Fuissé. L'une est présente sur les sols acides de l'ère primaire, la seconde, regardant l'Est, est enclavée au milieu des Pouilly-Fuissé les plus charpentés.

Âge des vignes

30 ans pour l'une, 20 ans pour l'autre.

Sol

La première en pente douce, se situe sur les roches issues de grès volcano-sédimentaires; la seconde, sur la partie exposée Est de l'amphithéâtre de Fuissé, est en haut de la langue d'argile résiduelle à chailles, juste au-dessus du lieu-dit « Les Perrières ».

Vinification

Les fermentations et l'élevage ont lieu en cuve inox intégralement sur lies totales tout d'abord puis lies fines. Mise en bouteille le 1er Septembre 2021.

Dégustation

Le nez complexe, réducteur, avec des notes d'acacia, et de verveine. L'attaque est savoureuse, la bouche continue et harmonieuse, et la finale moelleuse et persistante.

Accords mets-vin

Il s'accordera avec des poissons tel, la truite, de la raie, du flétan. Cependant il sera également le compagnon idéal des apéritifs entre amis.

Le Millésime

Même si l'eau accumulée au sortir de 2019 nous autorisait une relative sérénité pour débiter cette campagne 2020, l'année s'annonça cruellement fulgurante avec un mois de février chaud et relativement ensoleillé. Les conséquences sont désormais devenues routine : accélération de la reprise du cycle végétatif avec une précocité « historique » (jusqu'à la prochaine fois...), précocité qui fut par ailleurs conservée l'intégralité de la saison. Toutefois, la pluie se profila ensuite et ça n'est qu'à la mi-mars, alors que les rues se vidaient et que la pluie disparaissait, que nous pûmes sortir vaillamment entreprendre les nombreux travaux mécanisés maintenus en suspens par un sol détrempé.

Les premières pointes vertes apparurent vers la fin du mois de mars sur les coteaux de Fuissé. Le millésime 2020 avait alors une quinzaine de jours d'avance par rapport à la moyenne décennale.

Aux antipodes de 2019 au printemps frisquet, la douceur d'avril nous permit d'observer dès la fin du mois dix feuilles étalées, et ce n'était plus un écart de quinze, mais de trente jours que l'on observait alors.

Forte de pluies salvatrices survenues aux derniers jours d'avril, la vigne continua sa croissance effrénée. C'est ainsi que main dans la main, avec une parfaite maîtrise de nos gestes (barrières mais pas que) à la vigne (et à la ville), nous avons pu conduire cette poussée « fiévreuse ».

À la mi-mai, rassérénés par une liberté fraîchement retrouvée et des bicyclettes justes restaurées, nous pûmes humer avec délectation les premières fleurs. Toutes les conditions étaient réunies pour une floraison optimale et la présentation de grappes bien formées.

Avec un fragile retour à la normale des conditions de vie et météorologiques, juin conforta nos espoirs. Des températures de saison couplées à des épisodes pluvieux bienvenus participèrent au gonflement des baies et à la formation de grappes homogènes. De précieuses réserves hydriques avant la période estivale furent alors constituées. Levons ici un doute : cette eau ne nous fit toutefois pas craindre le mildiou. Quant à l'oïdium qui demeure notre principale source d'inquiétude, il resta contenu malgré une pression initiale sérieuse.

Les premières baies verées s'observèrent au tout début juillet. À ce stade, la précocité du millésime 2020 était toujours similaire aux années 2007 et 2011, bien que légèrement plus en avance en tendance. Ce mois de juillet marqua aussi le début de disparités météorologiques significatives en Mâconnais mais également au sein d'une même appellation comme Pouilly-Fuissé, voire entre les lieux-dits d'une même commune. En effet, si Fuissé s'avère être souvent le parent pauvre des cumuls

Domaine J.A. Ferret

MÂCON-FUISSÉ

2020



pluviométriques, cela n'a pas été la règle de ce millésime. Sur la fin juillet et le début août, l'absence de pluies sur la commune de Vergisson et le nord Mâconnais a accentué les phénomènes de concentration, alors que Fuissé et le sud du département ont bénéficié d'une météo plus clémente avec des pluies salvatrices permettant la poursuite du gonflement des baies et la reprise des maturités.

La maturité progressa et c'est donc sans surprise, ni précipitation, que nos vendanges démarrèrent le 24 août. Laissant doutes et craintes à d'autres plus timorés, nos trois équipes se rendirent vaillamment à Fuissé. La fierté d'accomplir notre aventure annuelle et la joie de participer ensemble à cette véritable communion occultèrent toute idée moins valeureuse.

La vendange était belle et charnue, les raisins parfaitement sains.

Certes, il s'agit là des vendanges les plus précoces jamais effectuées au domaine - pour mémoire, en 2003, il y eut un début de vendanges au 30 août - mais il ne fallait pas y voir le spectre d'une mollesse inopportune.

Malgré une pluviométrie estivale peu abondante et des températures parfois en limite de canicule en août, les jus étaient cristallins, les acidités significatives. Parangons d'équilibre, toutes les cuvées peuvent se targuer de ne pas pécher par excès d'alcool.

Au domaine, nous retrouvons la droiture et l'élégance de 2018, un soupçon de volupté semble toutefois compléter la trame.