

Domaine J.A. Ferret

TÊTE DE CRU "CLOS DES PROUGES"

2021



Région

Mâconnais

Appellation

Pouilly-Fuissé

Cépage

Chardonnay

Situation

En plein cœur du village de Fuissé, ce Clos d'un peu plus de 2 hectares est en très légère pente orientée Est.

Âge des vignes

La petite parcelle la plus récente a été plantée en 2003 mais la partie la plus importante de ce vignoble date de 1956, il y a donc plus de 65 ans, ce qui en fait l'une des vignes les plus âgées du domaine.

Sol

Sol issu de marnes très calcaires du Bathonien supérieur.

Vinification

Fermentations et élevage ont lieu en fût dont 25% de fût neuf, 75% de fût de 1 à 3 vins pendant 10 mois. Puis l'élevage se termine en cuve inox toujours avec l'ensemble de leurs lies pendant encore 9 mois. Mise en bouteille à la toute fin du mois de mars 2023.

Dégustation

Chantre de volupté, ce vin exprime avec précision pourtant, une opulence toute Fuisséenne. Très réducteur, ce vin est intense avec une texture fraîche et crémeuse à la fois. Des notes de noisette fraîche, de citron confit et de bergamote le caractérisent.

Le Millésime

Comme il est coutume à présent ces dernières années, l'hiver fut doux et les excédents pluviométriques de l'automne 2020 conjugués à ceux de janvier conféraient déjà un confortable matelas hydrique pour la campagne à venir. Mais cette douceur qui accompagna la fin des travaux hivernaux n'eut d'égale que notre inquiétude dont l'ampleur augmentait à mesure que le mercure et la végétation s'élevaient.

Appréhension légitime ! Et après les pleurs, vinrent les pleurs... les uns, suintements de sève synonymes de reprise de vie, les autres amers, se firent échos des pertes. En effet, après les cruelles nuits des 6,7 et 8 avril où les gelées noires déversèrent leur froid sibérien sur toute la France fruiticole en générale et viticole en particulier, nous partîmes tremblants compter nos pertes.

Toutefois et contre toute attente compte tenu de la situation méridionale de notre vignoble au sein de la Bourgogne et de sa relative précocité, les vignes du Sud Mâconnais furent majoritairement préservées. Le cœur gonflé d'optimisme par notre bonne fortune, nous poursuivîmes nos travaux de mondage et de mouchage, tâche bien spécifique à nos vignes pliées en arcure. Tout d'abord, nous accueillîmes avec une joie non dissimulée ces pluies de mai tant convoitées les années passées. Les jours passèrent. De réjouissantes, ces pluies devinrent pesantes puis accablantes. Les 145 mm d'eau accumulés, soit deux fois plus que la moyenne décennale en mai, ne nous laissèrent d'autre choix que de délaissier les enjambeurs pour endosser quelques temps nos atomiseurs à dos ; et nos efforts ne furent pas vains. La vigne était belle et, malgré l'ombre du mildiou revigoré par de telles conditions climatiques, parfaitement saine.

Avec juin vint une légère accalmie offrant à la floraison un déroulement dans de parfaites conditions. Nous goûtâmes avec délectation ces instants d'apaisement et nous nous laissâmes envouter par le parfum délicat et éphémère que nous offre la vigne en pleine fleur. Notre euphorie fut toutefois de courte durée : Le jour de l'été, ce fut l'hiver. Le 21 juin à 15.00 une pluie de grêle déferla sur les communes de Fuissé et Solutré, dévastant le côteau des Iers Crus en revers du Mont Pouilly jusqu'alors préservé.

La fleur venait de passer idéalement : un drame.

Il nous fallut alors rassembler tout notre courage pour continuer notre tâche : choyer notre vignoble et plus encore ces vignes meurtries pour conduire à terme nos baies rescapées. « Allons, en avant, tous unis et forts ! ».

Nous n'étions toutefois pas encore au bout de nos peines. En juillet, la pluie reprit de plus belle avec cette fois 150 mm contre 40 en 2020, et toujours des températures sensiblement en dessous des normales de saison. Nous savions que la moindre

Domaine J.A. Ferret

TÊTE DE CRU "CLOS DES PROUGES"

2021

Accords mets-vin

Feuilleté d'escargots, côte de veau en sauce, fromages de chèvre et fromages au lait de vache à pâte ferme.



faillie nous aurait fait perdre définitivement la bataille contre le mildiou. Quant à l'oïdium, il n'était pas en reste avec une pression forte tout au long du cycle végétatif. Fort heureusement la rigueur de notre protection, en lien avec la lutte biologique où la répétition sans faille de faibles doses est la clé du succès, fut à la hauteur.

Puis arriva août, l'année nous annonçait toujours 15 jours de retard sur la moyenne décennale, mais nous promettait un peu de repos avec le recul des pluies. Cette accalmie perdura finalement jusqu'aux derniers jours de l'été...nous ne le savions pas encore.

Aussi, toujours dubitatifs après consultation de nos prévisions météorologiques aux premiers jours de septembre - qui demeurèrent inconstantes tout au long de cette campagne - nous décidâmes malgré l'inconfort du doute, de démarrer les vendanges le 17 septembre.

Fort heureusement, un ensoleillement et des températures supérieures aux normales permirent aux raisins de mûrir. Le beau et le chaud s'installèrent et seule une journée de pluie vint troubler ces vendanges.

Cette année plus que tout autre, c'est notre travail au chai qui permit de faire la différence. Jamais notre tri n'aura été aussi drastique, notre pressurage aussi parfaitement établi et notre débouillage aussi savamment dosé. Souvent reléguée au second plan, l'importance du travail de transformation des raisins par la main de l'homme prend pour ce millésime tout son sens. Elle est la clé pour produire un vin racé et profond.

C'est certes aujourd'hui la petite récolte jamais entrée au Domaine, mais ces cuvées sont notre fierté.

Des notes de jasmin, verveine et citron vert, une structure saline soulignée par une finale fraîche caractérisent ce millésime lumineux.