

Domaine J.A. Ferret

POUILLY-FUISSÉ

2022



Région

Mâconnais

Appellation

Pouilly-Fuissé

Cépage

Chardonnay

Situation

C'est un assemblage des petites parcelles situées tout autour de l'amphithéâtre de Fuissé, ce vin est l'ambassadeur de ce beau théâtre.

Âge des vignes

Plantées entre 2019 et 1947, un peu plus de 70 années séparent la plus jeune plantation de ses aînées. La moyenne est de 40 ans. C'est par ailleurs dans l'une des vignes les plus âgées de cette cuvée (« Les Vernays » plantée en 1955) que s'effectue la sélection massale du domaine.

Sol

A elle seule, cette cuvée illustre toute la complexité géo-pédologique de l'appellation Pouilly-Fuissé. A Fuissé, une partie est granitique avec environ 1/3 orienté à l'ouest issu de schistes, de grés volcano-sédimentaire et tufs rhyolitiques, les autres 2/3, orientés à l'est, sont issus de calcaires et marnes du jurassique mais aussi d'argiles résiduelles.

Vinification

Une vinification des cuvées issues du socle granitique en cuve, et en fût pour les parcelles issues de marnes et de calcaires (ainsi que pour nos 1ers crus provenant des climats "Vers Cras" et les "Vignes Blanches"). Vinification puis élevage en fûts (ou cuve) de 10 mois, puis encore 8 mois de cuve pour parfaire son gainage. La mise en bouteille a eu lieu en février 2024.

Le Millésime

L'année 2022 a été plus chaude que la normale (1991-2020).

Aujourd'hui cette phrase ne suscite plus un naïf étonnement. C'est plutôt le glaçant constat d'une récurrence crispante.

Même si 2021 bénéficia d'abondantes précipitations, celles-ci eurent lieu pendant la période végétative et non la période automnale. Aussi, le bilan hydrique à la sortie de l'hiver 2022 était déficitaire et cette période fut marquée par une relative douceur. Fin mars, les pluies se finirent dans la délicatesse, chacun d'entre nous courbant avec une douceur infinie et un soupçon de crainte les fragiles baguettes portant encore, sur la pente des premiers crus, les stigmates de l'épisode de grêle survenu le 21 juin 2021.

La vigne déboussa dans les premiers jours d'avril. Les deux épisodes gélifs qui sévirent à ce moment n'eurent heureusement comme conséquence, dans le Sud du Mâconnais, que celle de ralentir temporairement la pousse de la vigne. Sans étonnement, les températures remontèrent fort rapidement, entraînant un développement soutenu de la végétation en mai et une floraison évidemment précoce dans d'excellentes conditions malgré des précipitations en recul.

La dynamique de chaleur extrême se poursuivit en juin occasionnant à la fin du mois de fortes pluies salvatrices mais aussi d'inévitables épisodes de grêle. Cette fois, c'est la commune de Vergisson qui subit les affres de la tempête. Fort heureusement, les dommages furent moindres qu'ils ne l'avaient été à Fuissé, une année auparavant. Malgré l'impraticabilité des sols, profitant d'un rayon de soleil et surtout de l'absence de vent, l'équipe dans son intégralité, faisant fi de l'adversité, partit atomiseur au dos, protéger une vigne qui ne demandait à présent qu'à pousser à un rythme effréné. Quelques épisodes pluvieux début juillet entreprirent le grossissement des baies conduisant à la fermeture de la grappe avec une avance significative tout comme la véraison qui nous laissa tâter les premières grumes souples dès le 9 juillet.

Si de fortes précipitations marquèrent le début de l'été, c'est pourtant le retour incessable du soleil, du 4 juillet au 13 août, que l'on retint. Les crépuscules brûlants succédèrent aux aubes sans eau, laissant les vigneron dans le doute et l'inconfort quant à la récolte à venir...

Au 10 août, la dégustation de nos baies, conjuguée aux prévisions des semaines à venir nous encourageaient à envisager un début de vendanges au 17 août... c'est alors que retardataire et pingre, la pluie fit son apparition le 14 août et réitéra sa venue le 17. Nous décidâmes donc de différer de quelques jours les hostilités, capitalisant ce maigre butin.

Le 22 août, pour 10 jours, nos épinettes se mirent en œuvre. Certes le faciès de nos grappes et la dégustation de nos moûts n'étaient pas sans rappeler 2018 et 2020, mais ô combien plus

Domaine J.A. Ferret

POUILLY-FUISSÉ

2022

Dégustation

Cette cuvée emblématique reflète toute la diversité des terroirs de Fuissé en conjuguant la gourmandise des argiles, la délicatesse des sols granitiques et la structure saline des calcaires. Les notes d'agrumes et d'amande fraîche s'équilibrent à la perfection avec la richesse de ce millésime solaire.

Accords mets-vin

Crustacés et fruits de mer, poissons grillés et poêlés. Viandes blanches et fromages frais de chèvre ou de vache.

complexe était notre tâche avec ce millésime. Toutefois cette année, la subtilité ne résidait pas dans la gestion de raisins meurtris. Il s'agissait cette fois de prendre à bras le corps cette problématique chronique énoncée en préambule qui sera sans doute celle des décennies à venir : pointer sans erreur cette fenêtre qui ne cesse de se rétrécir d'autant plus que l'on s'achemine vers le sud de la Bourgogne : celle de la vendange mûre sans excès. Intraitable, elle nous place de force devant nos responsabilités et l'impérative évolution de nos pratiques certes œnologiques mais plus encore viticoles.

C'est toutefois heureux et remplis d'espoir que nous vous présentons aujourd'hui ce millésime que nous avons cueilli à « juste maturité ». Heureux car sa saveur, son charme et son équilibre sont le juste accord dans ce millésime de grande hétérogénéité, rassérénés car la quantité loin d'être pléthorique rompt toutefois la tension induite par la petitesse de 2021 mais également remplis d'espoir car il introduit de nouvelles pratiques à la vigne qui ouvrent la porte vers plus de vertu mais sans communication opportune.

