

Domaine J.A. Ferret

POUILLY-FUISSÉ

2023

Région

Mâconnais

Le Millésime

Appellation

Pouilly-Fuissé

Cépage

Chardonnay

Situation

Cette cuvée est un assemblage de plus de 50 petites parcelles situées tout autour de l'amphithéâtre de Fuissé.

Âge des vignes

Plantées entre 2020 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 géologique de l'appellation Pouilly-Fuissé :

50% de sols argilo-calcaires superficiels autour des Premiers Crus

30% de sols argileux plus profonds

20% de sols issus de schistes, de grès volcano-sédimentaire et tufs rhyolitiques

Vinification

La vinification des cuvées issues du socle granitique se déroule en cuve, et en fûts pour le reste des parcelles.

Elevage total de 18 mois avec 10 mois de fûts (ou cuve) puis 8 mois supplémentaire en cuve inox.

La mise en bouteille a eu lieu en février 2025.



Domaine J.A. Ferret

POUILLY-FUISSÉ

2023

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 se mêlent aux arômes d'herbes fraîches, avec une finale à la fois gourmande et salivante.

