Domaine J.A. Ferret

CUVÉE HORS CLASSE "LES MÉNÉTRIÈRES"

2023



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 9 mois.
Mise en bouteille en avril 2025

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 florales, mais aussi de verveine et de mélisse, tout en délicatesse. On note une densité et une longueur exceptionnelle.

Le Millésime
Une fois de plus dans le Mâconnais, le millésime 2023 a commencé avec un hiver et un printemps plus chauds et secs que la normale, venant s'ajouter à une fin d'année 2022 déjà déficitaire en eau. Nous nous souviendrons du mois de février, exceptionnellement sec, qui ne délivra que 2 mm de pluie.

Avec un mois de mars bien arrosé et des conditions douces et clémentes au printemps, le débourrement a été relativement précoce mais épargné par le gel. La floraison s'est ensuite déroulée en mai de manière parfaitement homogène, avec pour conséquence une très belle sortie de grappes. Le mois de juin fut marqué au contraire par une alternances d'épisodes orageux parfois violents et de périodes chaudes et sèches, entraînant quelques dégâts de grêle et permettant au mildiou de s'installer dans toute la région. Contrairement au nord de la Bourgogne, le mois de juin s'est achevé avec un cumul de précipitations presque doux fois plus important que la normale. Juillet se montra enfin plus estival, permettant la fermeture de la grappe et le début de la véraison tandis que l'oïdium tentait cette fois de s'établir dans le vignoble. Le travail acharné de notre équipe a néanmoins permis de préserver l'intégrité des raisins, avec un état sanitaire parfait au moment des vendanges.

Alors que tout semblait converger vers des vendanges à nouveau très précoces, c'est cette fois une vague de fraîcheur qui s'installa durant la dernière semaine d'août, offrant un peu de répit à nos vignes qui sortaient d'une semaine de canicule intense et retardant ainsi les hostilités.

Le 3 septembre, soudaine et inattendue, une seconde vague de chaleur, historique à ce moment de l'année, fit son apparition. Cette canicule tardive ne prendrait fin que deux semaines plus tard. Le lendemain, nous partîmes donc avec nos équipes de vendangeurs pour une course contre la montre, avec la volonté de conserver la fraîcheur de nos beaux raisins. Nos parcellaires furent vendangés en premier, les matins uniquement, sous des températures plus fraîches. Le 16 septembre, après onze jours d'effort sous un soleil de plomb, notre équipe fit retentir les derniers coups de sécateurs, en admirant le panorama spectaculaire depuis la Roche de Vergisson.

La générosité de la récolte, déterminante pour l'équilibre des vins, a permis de conserver une très belle fraîcheur malgré le caractère solaire du millésime. Avec des pressurages très doux, nous avons obtenus des vins d'une grande pureté à la fois denses, complexes et énergiques.

Domaine J.A. Ferret

CUVÉE HORS CLASSE "LES MÉNÉTRIÈRES"

2023

