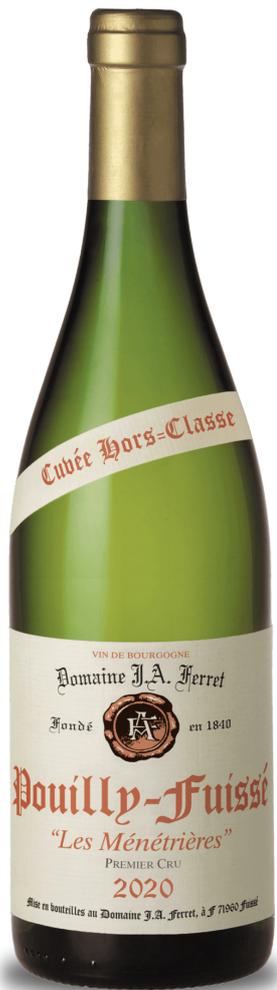


Domaine J.A. Ferret

CUVÉE HORS CLASSE "LES MÉNÉTRIÈRES"

2022



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 2024

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 densité et une longueur exceptionnelle.

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 inlassable 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

CUVÉE HORS CLASSE "LES MÉNÉTRIÈRES"

2022

Accords mets-vin

De par sa richesse et son équilibre, les Ménétrières mérite d'être associé à des mets d'une grande finesse comme une sole Meunière, une terrine de foie gras, une langouste grillée, un loup de mer, un poulet de Bresse aux cèpes, mais aussi des fromages tels que Vacherin Mont d'Or, Saint-Marcellin voire un Saint-Maure.

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.

