Domaine J.A. Ferret

TÊTE DE CRU "CLOS DE JEANNE"

2023



Région

Mâconnais

Appellation

Pouilly-Fuissé 1er Cru "Les Perrières"

Cépage

Chardonnay

Situation

Le « Clos de Jeanne » est une parcelle exposée Est, en pente douce, d'un seul tenant située entre la maison du Domaine Ferret et l'église du Village. Cette parcelle, la plus petite des Têtes de Cru et Hors Classe, a une surface de 0.64 hectares et jouxte la maison du domaine.
Depuis le millésime 2020 et l'arrivée des Premiers Crus au sein de notre appellation, ce vin, situé au cœur du 1er Cru "Les Perrières", a vu son nom évoluer nous donnant aujourd'hui l'opportunité de rendre hommage à Madame Jeanne Ferret.
La parcelle est quant à elle toujours la même.

Âge des vignes

35 ans pour une moitié, tandis que l'autre a passé fièrement ses 50 ans.

Sol

Le sol limono-argileux profond non caillouteux est issu d'argiles résiduelles. On note la présence de bancs calcaires et marno-calcaires en profondeur.

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 en avril 2025.

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

TÊTE DE CRU "CLOS DE JEANNE"

2023



Dégustation

Vin de charme et gourmandise par excellence, le Clos de Jeanne 2023 reste fidèle à son terroir. Avec son nez intense et complexe, il est également plein de fraîcheur avec ses notes de zeste et sa finale salivante.