Domaine J.A. Ferret

TÊTE DE CRU "LES PERRIÈRES"

2023



Région
Mâconnais

Appellation
Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage
Chardonnay

Situation
Vignoble de 1.15 hectare au sud de l'amphithéâtre, les Perrières (issu du lieu-dit "La Baudotte", monopole du domaine Ferret) sont situées en mi-coteau juste au-dessus du "Clos de Jeanne". D'exposition Sud Sud-Est, la pente y est plus accentuée que dans cette dernière.
Le Climat "la Baudotte" dans son intégralité appartient au 1er Cru "Les Perrières".

Âge des vignes
Plantée entre 1972 et 1974, la vigne a plus de 50 ans.

Sol
Sol limono-argileux profond non caillouteux issu d'argiles résiduelles. Bancs calcaires et marno-calcaires en profondeur. La partie la plus haute est fortement caillouteuse en surface.

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 début 2025.

Dégustation
Toujours la plus racée des cuvées!
Le nez délicat s'intensifie après quelques temps d'ouverture et dévoile des notes citronnées, de menthe et de verveine. La bouche possède une élégance et une verticalité exceptionnelles.

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.