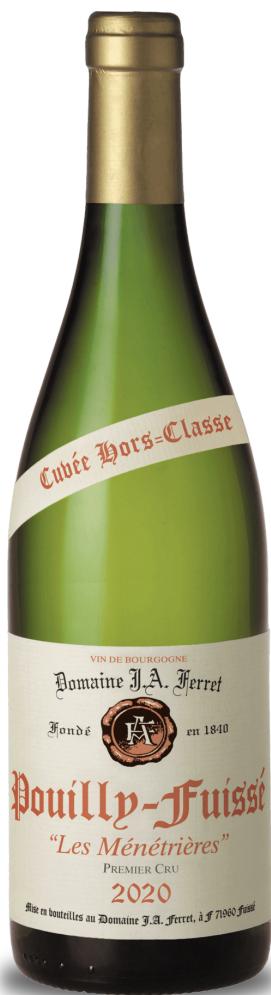


Domaine J.A. Ferret

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.