Domaine J.A. Ferret

MÂCON-FUISSÉ

2023



Région
Mâconnais

Cépage
CHARDONNAY

Situation
Cette cuvée est composée de 2 parcelles qui résument à elles seules la diversité des sols de Fuissé. L'une est présente sur les sols acides de l'ère primaire, la seconde, regardant l'Est, est enclavée au milieu des Pouilly-Fuissé les plus charpentés.

Âge des vignes
30 ans pour l'une, 20 ans pour l'autre.

Sol
La première en pente douce, se situe sur les roches issues de grès volcano-sédimentaires; la seconde, sur la partie exposée Est de l'amphithéâtre de Fuissé, est en haut de la langue d'argile résiduelle à chailles, juste au-dessus du lieu-dit « Les Perrières ».

Vinification
Les fermentations et l'élevage ont eu lieu intégralement en cuve inox, sur lies.
Mise en bouteille en juillet 2024.

Dégustation
Frais et gourmand, le nez exprime des notes de fleur d'acacia et d'agrumes. L'attaque est ample, et la finale savoureuse.

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.