Domaine J.A. Ferret

MÂCON-SOLUTRÉ

2023



Région

Mâconnais

Cépage

CHARDONNAY

Situation

C'est une petite parcelle de 21 ares au lieu-dit « Le Rompay », située en revers du mont Pouilly, juste au-dessus de la cuvée Hors Classe "Tournant de Pouilly".

Âge des vignes

Plantée en 2006, elle finit son adolescence.

Sol

C'est un sol du jurassique, peu profond, issu de calcaires durs à chailles du Bathonien.

Vinification

Les fermentations et l'élevage ont lieu en fût sur lies, tels qu'ils le sont pour les autres cuvées du domaine. De légers bâtonnages sont effectués sur la fin des fermentations et sur le début de l'élevage.
Mise en bouteille en juillet 2024 après 10 mois d'élevage en fûts.

Dégustation

Le nez est intense avec des notes d'agrumes légèrement fumés. La bouche montre une très belle fraîcheur, ainsi qu'une finale persistante.

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.