

Domaine J.A. Ferret, Pouilly-Fuissé Hors Classe -Les Ménétrières, Bourgogne, Mâconnais

Bourgogne

Pouilly-Fuissé er en AOC udelukkende for hvidvin i Mâconnais, beliggende i Fuissé kommunen, Solutré-Pouilly, Vergisson og Chaintré. Pouilly-Fuissé er den mest kendte del af Mâconnais, der er ingen 1. Cru-marker, dette pga., at ingen af de lokale druedyrkede ansøgte om Grand Cru status, da AOC'en blev etableret i 1937. Det til trods, rummer Pouilly-Fuissé nogle fremragende marker og producerer ditto hvidvine.

Domaine J.A. Ferret

I 2008 købte Louis Jadot det 18 ha. store og højt estimerede Domaine J.A. Ferret i hjertet af Pouilly-Fuissé, med nogle af appellationens mest velplacerede vinmarker. En juvel af en ejendom grundlagt i 1840, og altid med en stærk kvinde ved roret. Domaine J.A. Ferret er og har altid været meget velanset, og må betragtes som et af de bedste vinhuse i Pouilly-Fuissé. Huset har sit navn fra den tidligere ejer, Ferret-familien, som har spillet en central og væsentlig rolle for berømmelsen af appellations vine. Jeanne Ferret var blandt de allerførste, der for mere end 60 år siden insisterede på, at hendes vine skulle slotsaftappes, hvilket bestemt ikke var almen praksis i området. Et ekstremt præciseret og indgående kendskab til regionens usædvanlige og differentierede terroir danner fundament for vinificeringen, som er forskellig parcel for parcel, og som domænet er kendt for at udføre. Især gælder det klassifikationen af Tête de Cru og Hors Classe, som kan sammenlignes med 1. Cru og Grand Cru. Slottet styres i dag af endnu en stærk kvinde, Audrey Braccini. Har man først mødt hende, er man ikke et sekund i tvivl om, at Domaine J.A. Ferret fortsat vil producere området mest seriøse vine.

Vinen

Den østvendte vinmark rækker helt til Fuissé's grænse, og dækker mindre end en enkelt hektar. 1/3 af stokkene er 40 år gamle, 1/3 er 20 år gamle og den sidste del er 10 år gamle. Undergrunden og jordbunden består af alluviale depoter af en blanding af dyb silt og ler med lidt grus. Subunderlaget har en del kalksten og mergel og toplaget er fed ler uden sten der stammer fra Doggerbanken. Hvad vinens duft og smag angår finder vi stor modenhed og Chardonnays cremede aromaer af både honning og toast blander sig fra næse til mund og giver en overordnet fornemmelse af fylde og lidt fedme. Powerfuld, intens, klar og livlig vin med stort udviklingspotentiale.

Smagenoter:

Chardonnays cremede aromaer af både honning og toast blander sig fra næse til mund og giver en overordnet fornemmelse af fylde og lidt fedme. Powerfuld, intens, klar og livlig vin med stort udviklingspotentiale.

Anbefales til:

Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Flødebaserede retter, Østers

Rating:

2008	Wine Spectator	91 Point
2020	Berlingske Tidende	*****
2020	Vinous Media	92-94 Point
2020	Parkers Wine Advocate	94+ Point



Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1008185
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan nydes ung men gemmes 5 - 8 år fra høståret.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.domaine-ferret.com