

Domaine J.A. Ferret, Pouilly-Fuissé Tête de Cru -Les Perrières, 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

Denne vin kommer fra en vinmark, der er bare én hektar stor, og det er ganske lidt. Den ligger på den såkaldte bagside af stenen "Les Perrières", halvejs op ad bjergskrånningen, lige over Clos-parcellerne. Bjergskrånningen med denne vinmark er sydøst-vendt og meget stejl, perfekt til sunde druer der skal lave store vine. En intensiv og generøs vin med cremede nuancer og aroma af honning og kaprifolium. Livlig på paletten med behagelig balance mellem dybe smagsnoter og fylde og lang finish som efterlader spor af ingefær og blomster. Vinens fylde og eksplosive aromaer vil endda udfolde sig endnu mere, med nogle års lagring på flasken.

Vinifikation:	Ti måneders lagring i fade, hvoraf 25% er nye.
Smagenoter:	Intensiv og generøs vin med cremede nuancer og aroma af honning og kaprifolium. Fyldig og lang finish som efterlader spor af ingefær og blomster.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Flødebaserede retter, Østers
Rating:	
2011	Smag & Behag *****
2011	Wine Spectator 91 Point
2020	Decanter 92 Point
2020	Vinous Media 91-93 Point
2020	Parkers Wine Advocate 92 Point



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018335
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan med fordel gemmes ca 3 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.domaine-ferret.com