

Domaine J.A. Ferret, Pouilly-Fuissé, Bourgogne, Mâconnais

Bourgogne

Pouilly-Fuissé er en AOC udelukkende for hvidvin i Mâconnais, beliggende i Fuissé kommunen, Solutr -Pouilly, Vergisson og Chaintr . Pouilly-Fuissé er den mest kendte del af M connais, 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 appellationsens 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 T te de Cru og Hors Classe, som kan sammenlignes med 1. Cru og Grand Cru. Slottet styres i dag af endnu en st k 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

Geologisk fundament af kalksten og ler – og et blend af de bedste parceller i det amfiteater der udg r Fuissé, er indbegrebet og kernen i Domaine Ferret Pouilly-Fuissé. Halvdelen af vinen er udelukkende gæret på ståltank. Den anden halvdel har fået fadlagring på 2. og 5. gangs brugte fade. Vinen udviser sofistikeret balance mellem tyngde og friskhed, med elegance der stammer fra den pure mineralitet i terroir'et. Lag på lag af fin grøn frugt, en anelse svulstige hvide og gule stenfrugter, akacie, blomster og hasselnødder. Lang, krydret finish og perfekt vin til al slags fisk og skaldyr, kalvekød og oste.

Vinifikation:

Halvdelen er lagret på ståltank og havdelen fadlagret.

Smagenoter:

Sofistikeret balance mellem tyngde og friskhed. Lag på lag af fin grøn frugt, en anelse svulstige hvide og gule stenfrugter, akacie, blomster og hasselnødder. Lang, krydret finish.

Anbefales til:

Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Fl debaserede retter,  sters

Rating:

2011	Parkers Wine Advocate	90+ Point
2017	Vinbladet	93 Point
2018	Jyllands-Posten	92 Point
2018	Vinexpressen.dk	93 Point
2018	Flaskehalsen	94 Point



Fakta

�rgang	2021
Varenr.:	1025366
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	B�r nydes forholdsvis ung og frisk.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.domaine-ferret.com