



vins fins



## Pouilly Fuissé Tournant de Pouilly 2004

**Domaine J. A. Ferret-Lorton**

**10212630 (Spécialité)**

**56,00\$\$**

Ce domaine situé au cœur de Fuissé produit les plus grandes cuvées de cette appellation. Fondée en 1840 il a connu son succès avec Jeanne Ferret, qui durant près d'un demi-siècle a fait la renommée de ce domaine de 15 hectares. Depuis 1993, sa fille, Colette Ferret en a l'entière responsabilité. Elle produit un des plus grands vins blancs de Bourgogne. Ses cuvées « Tête de Cru » et « Hors Classe » proviennent des meilleurs coteaux sur sols argilo-calcaire, exposition sud-ouest et sud-est.

Les vendanges sont uniquement manuelles, la vinification est traditionnelle et personnalisée. C'est la propriétaire des lieux, Colette Ferret qui choisit la qualité au détriment du rendement. Son vin, en totalité cépage Chardonnay s'élève pendant sept à huit mois en fûts de chêne qui sont renouvelés régulièrement, puis 10 mois en cuves. Les cuvées sont mises en bouteilles au domaine, en respectant toutes les règles de l'art.

Nom :	Pouilly Fuissé Tournant de Pouilly
Appellation :	Pouilly Fuissé
Type de produit :	Vin blanc
Pays :	France
Région viticole :	Bourgogne
Nom du propriétaire :	J. A. Ferret-Lorton
Géologie du sol :	
Encépagement :	chardonnay
Age moyen des vignes:	+ de 40 ans
Élevage :	Fermentation et élevage en fut de chêne
Production :	
Aspect visuel :	Or de paille
Aspect olfactif :	Fleur blanche et arôme de miel de pain et de pain d'épice
Aspect gustatif :	Bouche riche et délicate, à la fois suffisamment fraîche et d'une rare longueur.
Accord vin et mets :	Poisson et fruit de mer tout en délicatesse
Conservation :	environ 10 ans

Inouï le palmarès de ce domaine: ses trois 2004 sont proposés au grand jury des coups de cœurs! Deux étoiles brillent dans les cieux du Clos Cuvée spéciale 2004 ainsi que dans ceux des Menitières cuvée Spéciale 2004. Quand au Tournant de Pouilly, il sort grand vainqueur: habillé d'or de paille, il offre un nez complexe mêlant la minéralité de son origine aux fleurs blanches de son cépage et aux arômes de miel et de pain d'épice de son élevage en fût. Puis l'on enchaine sur une bouche riche et délicate, à la fois, suffisamment fraîche et d'une longueur rare. Un vin d'une grande pureté et d'une distinction exceptionnelle que l'on réservera aux mets les plus délicats comme un homard breton. \*\*/\*\*. Coup de cœur  
*Guide Hachette 2007*