Il Domaine J.A. Ferret ha sede a Fuissé, villaggio della regione di Mâcon, celebre per la produzione del vino Pouilly-Fuissé. Sebbene la storia della famiglia Ferret risalga ai primi anni del 1700, la tenuta viene creata ufficialmente solo nel 1840. Protagonista assoluta per la crescita qualitativa del domaine è stata Jeanne Ferret: per i suoi vini ha adottato una sua classificazione distinguendoli nelle categorie Tête de Cru e Hors Classe. Il Domaine J.A. Ferret in seguito alla scomparsa della figlia di Jeanne, Colette Ferret, è stato acquisito, nel 2008, dalla storica Maison Louis Jadot con sede a Beaune. La proprietà, oggi, è costituita da circa 18 ettari di vigneti coltivati a Chardonnay, considerati tra i più pregiati della denominazione. Attualmente la gestione tecnica della cantina continua ad essere affidata ad una donna, Audrey Baccini, che prosegue la filosofia produttiva del Domaine J.A. Ferret perseguendo elevatissimi standard di qualità nella produzione. I vini del Domaine J.A. Ferret sono riconosciuti per la loro eleganza caratterizzata da note aromatiche complesse, una media struttura ed una vibrante mineralità.

Pouilly-Fuissé

Varietà Chardonnay.

Vigneti Le viti hanno un'età media di 40 anni. Uno degli appezzamenti più vecchi utilizzati per realizzare questa cuvée (Les Vernays, piantato nel 1955) è il vigneto dove ha luogo la selezione massale del Domaine J.A. Ferret. Per quanto concerne il suolo, all'interno di questa cuvée si può trovare un'istantanea della complessità geologica di Fuissé: un terzo delle viti è coltivato su terreno granitico esposto a ovest – un misto di scisti, sabbie sedimentarie vulcaniche e tufo – il resto, esposto a est è per lo più piantato su marne calcaree e giurassiche, ma sono presenti anche alcuni depositi di argilla.

Vinificazione Realizzato con l'assemblaggio di uva Chardonnay proveniente dalle migliori parcelle ubicate nell'anfiteatro di Fuissé. Poco più della metà del vino (55%) è affinato in vasche di acciaio inox, mentre il restante (45%) in fusti, nessuno dei quali nuovo (solo dal 2 ° al 5 ° utilizzo).

Caratteristiche Il Pouilly-Fuissé è elegante, armonioso, caratterizzato da sentori di fiori di tiglio, acacia, pesca bianca, mela, limone e da note minerali. Intenso e lungo, con finale persistente e sapido.