



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 Tête de Cru Le Clos

Varietà Chardonnay.

Vigneti Le Clos è una parcella, in leggera pendenza, che si affaccia ad est: si trova tra la sede del Domaine Ferret e la chiesa del paese. Questo vigneto, il più piccolo tra quelli che producono le cuvée Têtes de Cru e Hors Classe, si estende per 0,69 ettari ed è caratterizzato da un suolo composto da argille sabbiose, mentre in profondità presenta marne calcaree. Metà delle viti ha poco più di 30 anni, mentre le restanti si avvicinano al 50 ° anno di età.

Vinificazione La fermentazione e l'affinamento avvengono in fusti di rovere di cui il 20% nuovo e l'80% di 2 °, 3 ° e 4 ° passaggio. L'affinamento dura 10 mesi, poi il vino trascorre altri 8 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio inox. Infine viene imbottigliato.

Caratteristiche Il Tête de Cru Pouilly-Fuissé Le Clos è vivace, caratterizzato da aromi e sapori di rosmarino selvatico, miele, vaniglia che poi lasciano posto a note di pesca, citronella e mela. Minerale e speziato sul finale.

