



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 Hors Classe Tournant de Pouilly

Varietà Chardonnay.

Vigneti Nella parte settentrionale di Fuissé e ai margini dell'Hameau de Pouilly, il Tournant de Pouilly è un vigneto di un ettaro, esposto a nord-est ed in leggera pendenza. Il terreno è argilloso contiene calcare, è poco sassoso. Questo vigneto, piantato da Jean- Alfred Ferret tra il 1955 ed il 1964, è uno dei più vecchi del domaine; una piccola parte è stata ripiantata nella primavera del 2018 dopo un periodo di riposo di diversi anni e non entrerà a far parte della cuvée per alcuni anni.

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

Caratteristiche L'Hors Classe Pouilly-Fuissé Tournant de Pouilly è espressivo, armonioso caratterizzato da un mix di aromi di pesca, melone, limone, vaniglia, noce moscata; diventa più minerale sul finale. Persistente.

