



Domaine J.A FERRET

Le domaine Ferret dont les parcelles sont réparties sur l'ensemble de l'écrin de Fuissé en est l'un des meilleurs ambassadeurs : Les sols peuvent être minces, issus de calcaires durs éventuellement à chailles, ils peuvent être également argileux, issus de marnes, de schistes ou de grès volcano-sédimentaires.

Au domaine Ferret, faire un grand vin signifie avant tout respecter le patrimoine, la Terre mais aussi des hommes, ceux qui boivent le vin et ceux qui cultivent la vigne.

Labourée, parfois enherbée, mais toujours écoutée, chaque vigne du domaine est soignée en fonction de ses besoins propres. Le sur-mesure est donc de rigueur.

Les vignes en propriété représentent un total de 17 hectares sur l'appellation Pouilly-Fuissé.

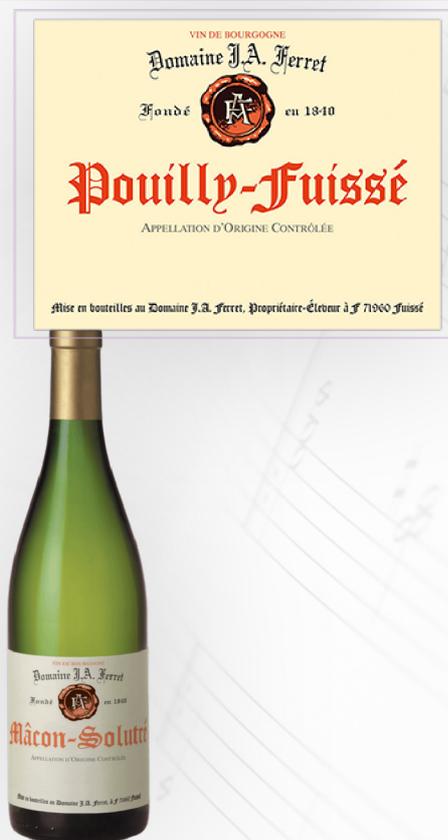
Au domaine Ferret, la vendange à la main a toujours été la règle.

La seconde étape est le pressurage. La vendange est légèrement foulée et la rafle conservée.

Un suivi des premiers jus, des fins de presse est indispensable. C'est ensuite par gravité que les moûts descendent en cuve, sans brusquerie.

Elevage en cuve inox, en œuf béton, en fûts de 228 litres en chênes issus des forêts de Nevers et de Tronçais. A nouveau, l'entonnage se fait par gravité une fois la fermentation débutée.

Les bâtonnages rythment les semaines et les mois. Une première partie se fait en fût, presque une année, puis les vins sont remis en masse en cuve inox, toujours avec leurs lies. Cette partie de l'élevage peut durer jusqu'à huit mois.





Domaine J.A FERRET

Les Vins Blancs

Mâcon Fuissé

Pouilly Fuissé

Pouilly Fuissé Autour de la Roche

Pouilly Fuissé Clos des Prouges

Pouilly Fuissé Hors Classe Les Menetrières

Pouilly Fuissé Tête de Cru Le Clos

Pouilly Fuissé Tête de Cru Les Perrières

Pouilly Fuissé 1er Cru Les Menetrières

Pouilly Fuissé 1er Cru "Les Reisses" Tournant de Pouilly

Pouilly Fuissé 1er Cru Les Perrières