

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Ame Forest - 2017



Dans cette superbe cuvée dense et complexe, Eric parvient avec maestria à sublimer complètement les terroirs, en jouant sur les qualités respectives de chacune des 4 parcelles qu'il « marie » ici avec justesse et précision.

Si elles partagent toutes une certaine fraîcheur et une maturité plus tardive, par leur orientation au Nord ou à l'Est, chacune apporte effectivement sa touche : « La Côte » avec son sol très riche en marnes donne de la structure, de la longueur et une belle intensité minérale. Du côté des « Tilliers » et du « Bois Rosier », les calcaires apportent finesse et fraîcheur, tandis que les vieilles vignes de Carmentrants, âgées de 60 ans et plus, amènent densité et concentration.

Comme toujours avec Eric Forest, la maturité du raisin se révèle impeccable, et l'élevage en fûts (auxquels s'ajoute une faible proportion d'œufs en grès) d'une redoutable précision. Dès le premier nez, on est séduit par l'éclat et la pureté du fruit, qui semble jaillir du verre comme s'il venait juste d'être cueilli : le raisin frais bien sûr mais aussi la peau de pomme, la poire Passe-Crassane et la nectarine, accompagnées d'agrumes tout aussi juteux, entre citron jaune et pamplemousse. A ce fruit s'ajoute ici une dimension végétale et florale complexe, rafraîchissante, sur les fleurs blanches, le mimosa, le rhododendron, le cerfeuil et la fane de carotte.

Eric est parfaitement parvenu à capter l'énergie du sol qui apporte ici une superbe tension en bouche : si le vin reste dense, profond, il n'en est pas moins actif, toujours en mouvement, stimulant les papilles par de fins amers et une touche acidulée évoquant les peaux d'agrumes. La finale est intense et d'une longueur impressionnante !

Un vin résolument complet et charmeur, que l'on pourra même envisager de déguster avant le 2016.

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Ame Forest - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Complexe : roche, amande grillée, raisin, peau de pomme, poire Passe-Crassane, nectarine, citron jaune, pamplemousse, fleurs blanches, mimosa, le rhododendron, cerfeuil et fane de carotte.

Bouche : Densité impressionnante en attaque. Plus il s'aère, plus il se déploie et se tend, porté par l'énergie du sol. Très grosse persistance, sur une finale acidulée évoquant les peaux d'agrumes.

Accords mets-vins : Poisson à chair ferme, comme un bar en croûte de sel ou une sole meunière, mais aussi sur un grenadin de veau accompagné d'une sauce crémeuse aux trompettes de la mort. Fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes bio-dynamiques