

Eric Forest - Pouilly-Fuissé La Roche - 2017



Peut-être moins volumineux que les autres vins d'Eric, ce Pouilly-Fuissé séduit avant tout par sa finesse et la subtilité de son bouquet. Le terroir y est pour beaucoup ! A un mètre près, cette superbe parcelle n'aura pas droit au statut enviable de 1^{er} cru : alors que la limite d'altitude fixée par les autorités administratives de l'INAO est fixée à 400 mètres, celle-ci se situe à 401 mètres environ, de l'autre côté du chemin... Mais après tout, peu importe : ce qui compte, c'est bien le plaisir que procure le vin dans le verre !

Ici le sol argilo-calcaire est extrêmement mince (50 centimètres au maximum) et laisse très rapidement la place à des bancs calcaires fissurés du Bajocien, dans lesquels les racines de la vigne s'immiscent. Nature du sol, exposition au Sud-Est et caractère assez venté de la parcelle, tout ceci concourt à donner des raisins parmi « les plus expressifs de Vergisson », pour reprendre les mots d'Eric. Et surtout, chargés d'une noble minéralité, a-t-on envie d'ajouter !

Soucieux de transmettre dans le vin cette sensation de finesse et de fraîcheur, Eric fait le choix de démarrer la vendange par cette parcelle. Dès le premier nez, on tombe sous le charme de la dimension florale et subtilement épicée qui se dégage de ce Pouilly-Fuissé, entre chèvrefeuille, suc de violette, réglisse, cerfeuil, sarriette et même une pointe de lavande. Le sol n'est jamais loin, délivrant sa touche crayeuse et délicatement fumée.

La finesse du vin ne l'empêche évidemment pas d'être gourmand et gorgé de fruits en bouche, entre fruits blancs, fruits à noyau et citron jaune. Dynamique, élastique, il se déploie avec classe, d'abord assez rond et suave, puis plus traçant, finement épicé, se terminant sur des saveurs de citron salé qui nous font saliver et nous donnent une irrésistible envie d'y revenir !

Beaucoup de classe pour ce Pouilly-Fuissé La Roche, apte à une belle garde d'une dizaine d'années, qui devrait vous régaler pour accompagner un bar grillé, des langoustines juste rôties au beurre d'agrumes, ou des Saint-Jacques à la crème de cerfeuil.

Eric Forest - Pouilly-Fuissé La Roche - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fin et subtil : craie, chèvrefeuille, suc de violette, réglisse, cerfeuil, sarriette et même une pointe de lavande. Fruits blancs mûr, pêche, mirabelle et citron.

Bouche : D'abord ronde et suave, elle se montre plus traçante et élastique ensuite. Gorgée de fruits, elle s'élanche vers une finale délicatement épicée, évoquant le citron salé.

Accords mets-vins : Bar ou sole juste grillée. Langoustines rôties dans un beurre d'agrumes. Noix de Saint-Jacques accompagnées d'une émulsion au cerfeuil.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes bio-dynamiques