

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Ame Forest - 2018



Avec cette superbe cuvée dense et complexe, Eric parvient avec maestria à conjuguer la gourmandise propre au millésime et l'énergie revigorante que la vigne a su trouver dans le sol : l'équilibre de ce vin est absolument remarquable, son charme aussi !

Cette cuvée qui se doit de refléter l'âme du Domaine et le style recherché par Eric, est élaborée à partir de vignes situées sur 4 parcelles différentes, représentatives de la diversité des terroirs de Vergisson. 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. Le bouquet, d'une belle intensité, fait jaillir le fruit frais, sur des notes franches de poire et de pêche, et de nombreux agrumes tonifiants, citron vert et pamplemousse en tête. Le sol imprime une fine nuance fumée. On aime aussi l'élégance florale des notes d'aubépine, de coriandre et de feuille de citronnelle, tandis que la belle maturité du millésime se traduit par quelques suaves évocations de cassonade.

La bouche ne manque pas de peps : les sols calcaires ont apporté de fins amers traçants et une juste tension aux accents épicés. On oscille entre noyau d'olive verte, poivre blanc et piment d'Espelette. Le fruit continue à resplendir, entre pomme rouge et pulpe d'agrumes. La longueur impressionne déjà et finit de nous convaincre que ce Pouilly-Fuissé a de bien belles années devant lui ! Un vin complet, charmeur et tonique !

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Ame Forest - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Complexe et gourmand : poire et pêche, citron vert et pamplemousse.

Fumée, pierre frottée. Aubépine, coriandre, feuille de citronnelle. Cassonade.

Bouche : Du peps. Fins amers traçants, superbe tension aux accents épicés, entre noyau d'olive verte, poivre blanc et piment d'Espelette. Beaucoup de fruits sur la pomme rouge et la pulpe d'agrumes. Très longue.

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 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques