

## Eric Forest - Pouilly-Fuissé La Roche - 2018



De tous les vins du millésime, ce Pouilly-Fuissé La Roche offre le profil le plus dual, mais parfaitement équilibré, entre une richesse sensorielle typique de 2018 et une finesse minérale qui l’emmène vers une dimension aérienne et même marine. Un vrai modèle d’équilibre !

Bien sûr, le terroir y est pour beaucoup ! La justesse et la précision des choix opérés par Eric ayant fait le reste ! A un mètre près, cette superbe parcelle n’aura pas droit au statut enviable de 1<sup>er</sup> cru : alors que la limite d’altitude fixée par les autorités administratives de l’INAO est de 400 mètres, celle-ci se situe à 401 mètres environ, de l’autre côté du chemin...

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 intense minéralité, a-t-on envie d’ajouter !

Soucieux de transmettre dans le vin cette sensation de finesse, Eric fait le choix de démarrer la vendange par cette parcelle. Dès le premier nez, on tombe sous le charme d’une sensualité florale entremêlée à une dimension minérale aux accents marins et iodés. Aux notes de suc de violette, de fleurs à bulbes, mais aussi de caramel au beurre salé, d’amidon et d’huile d’amande douce répondent des nuances iodées et corsées évoquant coquillages et carapaces de crustacés. Le fruit est juste parfait : il se déploie peu à peu sur des saveurs de pomme verte, de prune et de pêche blanche.

On retrouve en bouche cet équilibre délicat entre douceur et fraîcheur : coulis de fruits blancs et pâte d’amande d’un côté, saveurs finement mentholées et « bitter lemon » de l’autre... La finale, longue et crayeuse, finit de nous séduire. Avec ce vin que l’on imagine fort bien à table sur des crustacés en sauce ou en ravioles, ou, mieux encore, des associations « terre-mer » (on pense à un dos de cabillaud rôti au jambon ibérique ou un duo poularde et homard), Eric montre ici un niveau de maîtrise exceptionnel : il sait pertinemment où il veut nous emmener et il y parvient ! Chapeau !

## Eric Forest - Pouilly-Fuissé La Roche - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Sensuel et frais : suc de violette, fleurs à bulbes, caramel au beurre salé, amidon, huile d'amande douce.  
Coquillages et carapaces de crustacés.  
Pomme verte, prune, pêche blanche.

Bouche : Equilibre délicat entre douceur et fraîcheur : coulis de fruits blancs et pâte d'amande d'un côté, saveurs finement mentholées et « bitter lemon » de l'autre... Longue finale, tonique et crayeuse

Accords mets-vins : Crustacés en sauce ou en ravioles, des associations « terre-mer » (on pense à un dos de cabillaud rôti au jambon ibérique ou un duo poularde et homard)



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 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