

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Les Crays - 2019



Pour son 20^{ème} millésime, Eric nous livre une collection de très haut vol. Chaque cuvée se révèle particulièrement expressive, équilibrée, affirmant une identité forte qui la distingue de sa voisine. Ce superbe futur 1^{er} cru Les Crays s'illustre par sa sensualité d'arômes et de texture, sa profondeur de bouche, parfaitement balancées par une fraîcheur minérale, aux influences marines évidentes, tout droit venue des sols calcaires.

Le vin, issu de parcelles situées au pied de la Roche de Vergisson, porte l'un des noms emblématiques de ces terroirs à l'aspect crayeux. Ici, le calcaire est omniprésent, sous forme d'éboulis plus ou moins détériorés, plus ou moins tendres, qui se mêlent à des marnes bleues.

Eric Forest a la chance d'exploiter sur ce magnifique climat plusieurs parcelles de vieilles vignes, essentiellement plantées par son grand-père, entre 1930 et 1966. Elles sont profondément enracinées dans le substrat rocheux. Par un labour régulier des sols, Eric continue bien sûr à stimuler le système racinaire pour que celui-ci s'enfonce toujours plus dans le sous-sol et imprègne ainsi le raisin d'une belle intensité minérale. L'exposition au Sud et la protection par rapport aux vents du Nord qu'offre la Roche de Vergisson, permettent au raisin d'atteindre une haute maturité et une grande concentration aromatique.

Eric excelle à « travailler » une telle matière première, surtout lorsque le raisin affiche une concentration aromatique exceptionnelle et des équilibres d'école, comme en 2019 : la qualité du travail à la vigne et la nature des sols ont pleinement joué leur rôle, permettant de récolter un fruit à la fois bien mûr mais ayant conservé de belles acidités. La préservation de l'intégrité des fruits jusqu'au pressoir, l'extraction très douce puis l'assemblage des jus, la vinification et l'élevage en fûts, en limitant de plus en plus le bâtonnage et la décarbonation afin de conserver toute la fraîcheur souhaitée, sont ici des modèles de précision. On retrouve, in fine, une vraie sensation de pureté et de franchise dans l'expression du fruit, du sol et du millésime.

Au premier nez, on est immédiatement séduit par la sensualité et la profondeur des arômes de beurre manié, de miel, de cire d'abeille, de champignons sauvages, entre bolet et truffe blanche, et de crème de fruits blancs. Peu à peu, l'influence du calcaire s'affirme, sur une note de coquille d'oeuf suivie d'une dimension marine évoquant les algues, les embruns, la fleur de sel et les petits coquillages fossilisés. Plus on l'aère, plus le vin se pare de notes à la fois toniques et élégantes de violette, de réglisse, de bergamote et de citron confit.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche offre un volume de fruit considérable, qui ondoie sereinement sur le palais, entre coulis de poires Williams et Passe-Crassane, pomme Reinette et pêche rôtie. Texturé, presque lascif, le vin évoque aussi un yogourt à l'abricot ou à l'ananas. L'expression du sol revêt maintenant un caractère résolument fumé et salin, sur la cendre encore tiède, l'encens et le gros sel marin, complétés d'une touche de baie de genièvre. Quelques agrumes viennent donner du tonus à une finale généreuse, enveloppante et furieusement gourmande !

Ce Pouilly-Fuissé les Crays vous réglera, dans 3 ou 4 ans, avec une belle volaille de Bresse pochée et sa sauce « poulette », une côte de veau cuite au sautoir, accompagnée d'un gratin Dauphinois, ou une blanquette de veau ou de volaille. Côté fromage, vous pouvez vous diriger sans crainte vers un Soumaintrain ou un Brie de Meaux, truffé ou non...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Les Crays - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel puis frais : beurre manié, miel et cire d'abeille, champignons sauvages, entre bolet et truffe blanche, crème de fruits blancs. Les algues, les embruns, la fleur de sel, les coquillages fossilisés. Réglisse, bergamote, violette. Citron confit.

Bouche : Un volume de fruit considérable, qui ondoie lascivement, entre coulis de poires Williams et Passe-Crassane, pomme Reinette et pêche rôtie, yogourt à l'abricot ou à l'ananas. Puis un caractère résolument fumé et salin. Finale tonique, sur les agrumes

Accords mets-vins : Une belle volaille de Bresse pochée et sa sauce « poulet », une côte de veau cuite au sautoir, avec un gratin Dauphinois, une blanquette de veau ou de volaille. Côté fromage, un Soumaintrain ou un Brie de Meaux, truffé ou pas



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques