

Eric Forest - Mâcon-Pierreclos Le Clos des Charmes Monopole - 2020



Belle réussite pour ce deuxième millésime du Clos des Charmes, ce parcellaire exploité en monopole par Eric qui nous plonge avec délice entre densité rocheuse, sensualité gourmande et énergie épicée.

Le Clos des Charmes est une belle parcelle de près d'1.4 hectares, d'un seul tenant, située sur la commune de Pierreclos. Sur ces sols argilo-marneux qui donnent une vraie densité de structure au vin, Eric a la chance d'exploiter de très vieilles vignes de 90 ans, qui comptent pour plus de la moitié des pieds et sont profondément enracinées, plongeant au coeur de la roche-mère calcaire. L'exposition plein Sud ajoute encore à la concentration exceptionnelle des baies.

Plus qu'un vin, c'est un véritable extrait de fruit et de terroir qu'Eric nous propose aujourd'hui. Dès le premier nez, c'est bien la densité du socle calcaire que l'on perçoit, et qui donne cette note fumée d'encens et de pierre à fusil. Au fil de l'aération, la roche libère peu à peu le fruit, mûr, gourmand, qui déploie ses charmes sensuels autour d'une crème de fruits blancs finement vanillée, de l'abricot et de la pêche compotés, complétés d'évocations de pain au lait et de beurre manié. Vient ensuite un souffle tonique et épicé, aux accents de poivre blanc, de clou de girofle, de gingembre et de citron vert. On aime ici l'équilibre remarquable entre douceur et énergie.

En bouche, le boisé blond et charmeur se met parfaitement au service du fruit, apportant une délicate nuance caramélisée aux saveurs de poire pochée, de quatre-quarts, de confiture d'abricot ou de prune, de marmelade d'agrumes. Plus on avance vers la finale, plus l'expression du sol calcaire triomphe, donnant cette densité presque tannique et cette persistance saline particulièrement salivante.

Après deux ou trois ans de cave, ce Mâcon-Pierreclos Clos des Charmes vous réglera pour accompagner des suprêmes de volaille nappés d'une sauce crémeuse aux champignons, une escalope de veau à la Normande mais aussi des tagliatelles fraîches au saumon ou aux noix de pétoncles. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Eric Forest - Mâcon-Pierreclos Le Clos des Charmes Monopole - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Dense, sensuel : extrait de roche, crème de fruits blancs finement vanillée, abricot et pêche compotés, pain au lait et beurre manié. Vient ensuite un souffle tonique et épicé, aux accents de poivre blanc, de gingembre, de citron vert.

Bouche : Générosité texturée du fruit, parfaitement servie par un boisé élégant finement caramélisé. Des saveurs de poire pochée, de quatre-quarts, de confiture d'abricot ou de prune verte, de marmelade d'agrumes. Finale marquée par l'expression saline du sol

Accords mets-vins : Un vol au vent de volaille, des suprêmes de poulet accompagnés d'une sauce crémeuse aux champignons, une escalope de veau à la Normande mais aussi des tagliatelles fraîches au saumon ou aux noix de pétoncles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biodynamiques