Eric Forest - Pouilly-Fuissé La Roche - 2020

Sur ce millésime 2020 d'anthologie, le Pouilly-Fuissé La Roche offre un profil d'une concentration et d'une profondeur exceptionnelles. On plonge dans un océan de volupté fruitée et miellée, autour des fruits à noyau, du chausson aux pommes, de l'essence de jasmin ou de l'ananas, relevés de notes de kumquat et de mandarine et d'une tension minérale incisive, résolument épicée. C'est un véritable concentré de plaisir.

Bien sûr, le terroir y est pour beaucoup. La justesse et la précision des choix opérés par Eric ont fait le reste. A quelques centimètres près, cette superbe parcelle n'a donc pas eu droit au statut enviable de 1er 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 sentier. Mais peu importe, l'essentiel est dans le vin !

Ici le sol argilo-calcaire est extrêmement mince (50 centimètres au maximum) et laisse 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 minéralité intense et tonifiante, a-t-on envie d'ajouter.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme de notes sensuelles de fruits mûrs entre la pêche jaune, l'abricot et l'ananas, de chausson aux pommes, de miel d'acacia ou de genêt, de poudre d'amande, d'essence forale évoquant le jasmin. Cette ouverture suave et gourmande se pare ensuite d'une dimension plus tonique, portée par des notes de kumquat, d'écorce de mandarine et d'herbes fines fraîchement cueillies où l'on reconnaît le cerfeuil et la verveine.

La bouche texturée prolonge la sensation de volupté, autour de la confiture d'abricot et de la pomme caramélisée. Mais au fil de la dégustation, le vin ne cesse de gagner en énergie acidulée : ce sont maintenant le fruit de la passion, la pêche de vigne, le citron vert, l'écorce de pamplemousse et l'orange amère qui occupent le devant de la scène. La vigne a su trouver dans le sol et la roche une magnifique énergie que le vin, actif, dynamique, en mouvement perpétuel, nous communique avec une belle franchise. D'un côté, l'empreinte des calcaires avec cette salinité et cette tension épicée, entre poivre et safran, qui électrisent nos papilles. De l'autre, l'intégration des argiles qui ont su apporter cette sensation de profondeur texturée et n'en finit pas de prolonger la finale.

D'un équilibre prodigieux, ce Pouilly-Fuissé La Roche à la longueur superlative vous ravira tout autant sur des gambas flambées

accompagnées d’une sauce légère au cerfeuil que sur des huîtres gratinées ou une belle volaille de Bresse aux girolles. Un beau vin de gastronomie, à carafer impérativement si vous ne résistez pas à l’envie de le boire jeune…

Un must, incontournable.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé La Roche - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : Sensuel, expressif : pêche jaune, abricot et ananas, chausson aux pommes, miel d'acacia ou de genêt, poudre d'amande, essence de jasmin, notes toniques et fraîches de kumquat, d'écorce de mandarine, de cerfeuil et de verveine

Bouche : Une entame texturée, enveloppante autour de la confiture d'abricots et de la pomme caramélisée. Un milieu de bouche actif et tonique, convoquant fruit de la passion, pêche de vigne, citron vert, pamplemousse et orange amère. Finale énergique et saline

Accords mets-vins : Des brochettes de gambas, des langoustines flambées et même un homard grillé, et son beurre d'agrumes. Des huîtres gratinées à la sauce Béchamel. Plus tard, une volaille de Bresse à l'estragon ou aux girolles

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques