

## Eric Forest - Saint-Véran Cuvée Unique - 2021



A la façon de Jean-Marie Guffens, auprès de qui il a démarré sa carrière de vigneron, Eric a choisi sur ce millésime aux rendements extrêmement faibles d'assembler les raisins des différentes parcelles de Saint-Véran en une « Cuvée unique ». Il faut dire qu'ici, sur ces terroirs précoces, le gel d'avril avait détruit quasiment 90% des bourgeons débourrés. La repousse secondaire n'a malheureusement pas permis d'améliorer significativement les choses, si bien que les rendements finaux ont plafonné à 8 hectolitres par hectare.

Eric assemble donc la vigne située sur l'excellent terroir de Côte-Rôtie, avec une parcelle de vignes centenaires occupant une position de plateau, en surplomb du lycée viticole de Davayé, et orientée plein Sud. Ses raisins sont habituellement isolés dans sa cuvée Terre Noire. Ces très vieux pieds donnent des baies souvent millerandés, à la concentration exceptionnelle.

La vigne du secteur de Côte-Rôtie occupe, quant à elle, une pente raide en fond de vallée, dans le prolongement des Crays. Orienté plein Sud, ce lieu-dit « Côte-Rôtie » est un terroir précoce et plutôt chaud, où le raisin pourrait effectivement avoir tendance à « rôtir » si on n'est pas très vigilant à la vigne. Cependant, la nature très calcaire des sols (avec une des plus fortes proportions de calcaires actifs de tout le vignoble de Saint-Véran) permet de préserver un maximum de finesse et d'acidité. Eric a vendangé ces deux parcelles à la toute fin du mois de septembre. Côté élevage, il a sélectionné des fûts de deux à trois vins, soucieux de ne pas marquer d'une empreinte boisée ces jus naturellement expressifs et concentrés.

Au premier nez, la fraîcheur d'une minéralité aux accents maritimes s'impose : on pense aux coquillages, aux étoiles de mer, au sable fin d'une plage Normande. On perçoit ensuite une touche plus fumée de silex frotté. Les fruits blancs semblent tourner au-dessus du verre, entre pomme, poire et coing. L'atmosphère ne cesse de gagner en densité : les éclats de noisette voisinent avec des notes plus automnales de châtaigne et de pois cassés. Au fil de l'aération, quelques agrumes percent au travers de cet épais rideau imprégné de sol. Citron vert et mandarine précèdent une expression gourmande de tarte feuilletée à l'abricot, à la pêche jaune ou à la mirabelle. Une succulente note de crème vanillée plane maintenant au-dessus du verre... C'est un régal !

En bouche, on aime l'équilibre entre une matière dense, texturée, et la belle acidité scintillante des agrumes, citron vert et pamplemousse en tête. Puis viennent l'orange et le kiwi. Même les fruits blancs ont évolué vers davantage de vivacité, évoquant une pomme Granny ou Reinette. Une touche lactée de yogourt à l'abricot se glisse dans ce jaillissement

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

acidulé. En milieu de bouche, les épices triomphantes viennent exciter nos papilles : on reconnaît le poivre de Sichuan, mais aussi le piment d'Espelette, le safran et le gingembre confit. On aime l'énergie de la finale, aux accents empyreumatiques, une finale longue et sapide qui nous ouvre l'appétit.

Idéal aujourd'hui sur un ceviche de daurade ou des calamars à la Romaine. Demain, optez pour de beaux escargots de Bourgogne, un poulet frit au citron ou une escalope milanaise accompagnée d'une fricassée de girolles. En fin de repas, Langres ou Livarot nous paraissent tout recommandés.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Eric Forest - Saint-Véran Cuvée Unique - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe et élégant : fraîcheur des accents maritimes, coquillages, étoiles de mer, sable fin, une note fumée, pomme, poire et coing, éclat de noisette, châtaigne, pois cassés, citron vert et mandarine, tarte à l'abricot, pêche jaune, mirabelle, vanille

Bouche : Equilibre entre une matière dense, texturée, et la belle acidité scintillante des agrumes (citron vert et pamplemousse). Puis viennent l'orange et le kiwi. Pomme Granny ou Reinette. très épicée : Sichuan, piment, gingembre, safran. Finale empyreumatique

Accords mets-vins : Idéal aujourd'hui sur un ceviche de daurade ou des calamars à la Romaine. Demain, optez pour de beaux escargots de Bourgogne, un poulet frit au citron ou une escalope milanaise accompagnée d'une fricassée de girolles. En fin de repas, Langres ou Livarot.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques