

Eric Forest - Pouilly-Fuissé AME Forest - 2021



Voici, pour nous, un des meilleurs Pouilly-Fuissé goûtés sur le millésime 2021. C'est un modèle d'intensité minérale, d'expression élégante et élancée des sols calcaires, un vin à la fois dynamique et terriblement sensuel, d'une remarquable précision d'interprétation : du grand art !

Cette cuvée, imaginée pour être le reflet de l'âme du Domaine et du style recherché par Eric, est conçue à partir de vignes situées sur 4 parcelles différentes, représentatives de la diversité des terroirs de Vergisson. Si elles partagent toutes une certaine fraîcheur et une maturité plus tardive, par leur orientation au Nord ou à l'Est, chacune apporte sa touche : « La Côte » avec son sol très riche en marnes donne de la structure, de la longueur et une belle vibration minérale. Du côté des « Tilliers » et du « Bois Rosier », les calcaires apportent finesse, verticalité et fraîcheur, tandis que les vieilles vignes de Carmentrants, âgées de 60 ans et plus, amènent densité et concentration.

Comme toujours avec Eric Forest, la maturité du raisin se révèle impeccable avec de belles intensités aromatiques combinées à une omniprésente fraîcheur de bouche. Une qualité du fruit parfaitement servie par un élevage combinant fûts et œufs en grès, d'une redoutable précision.

Le premier nez s'élève du verre dans un registre frais et raffiné, porté par un élan minéral élégant, effilé : on pense à la fraîcheur d'une grotte de la vallée de la Vézère, à des résurgences karstiques et autres rivières souterraines où coule une eau cristalline. La sensation de pureté prend ensuite une dimension plus aérienne et florale, autour des petites fleurs blanches, de la fleur de citronnier, de notes furtives de verveine et de cerfeuil, de menthe et d'anis vert. Une nuance tonique de combava annonce un fruit radieux. On pense maintenant à la pêche blanche, la prune Reine-Claude, mais aussi au pamplemousse et à la clémentine.

En bouche, le vin excite encore davantage notre gourmandise. S'il ne perd rien de son raffinement, il sait aussi se montrer particulièrement savoureux : on croque dans un fruit juteux, avec ses saveurs de pulpe d'agrumes, de kiwi, de fruit de la passion et de pomme finement caramélisée. On se régale de notes de pâte d'amande et de confiture de lait. La douceur du fruit et l'acidité se combinent à merveille, soulignant la complexité et le dynamisme de ce Pouilly-Fuissé de très haut rang. La longueur et la précision de la finale sont remarquables et finissent d'installer cette « Ame Forest » parmi les plus grandes réussites de l'appellation et du millésime. Bravo !

Le vin idéal pour briller sur les 8 ou 10 prochaines années, avec des

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

ravioles de langoustines, un risotto de noix de Saint-Jacques au cerfeuil, une barbue ou un Saint-Pierre rôti(e) accompagné d'un beurre blanc. En fin de repas, optez pour un Chaource ou un Reblochon fleuri.

Une seule ombre au tableau : les rendements historiquement faibles cette année, enregistrant un déficit de 70% par rapport à l'année précédente. Ne tardez pas : il n'y en aura pas pour tout le monde...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé AME Forest - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, lumineux

Nez : Frais, raffiné : calcaire mouillé, résurgences karstiques et rivières souterraines, petites fleurs blanches, fleur de citronnier, notes furtives de verveine et de cerfeuil, de menthe et d'anis vert, cumbava, pêche blanche, prune Reine-Claude, pamplemousse

Bouche : Un concentré de gourmandise, on croque dans un fruit juteux, avec ses saveurs de pulpe d'agrumes, de kiwi, de fruit de la passion et de pomme caramélisée. Des notes de pâte d'amande et de confiture de lait. Beau mariage entre douceur fruitée et acidité

Accords mets-vins : Des ravioles de langoustines, émulsion au citron cumbava, un risotto de noix de Saint-Jacques au cerfeuil, une barbue ou un Saint-Pierre rôti(e) accompagné d'un beurre blanc. En fin de repas, optez pour un Chaource ou un Reblochon fleuri.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques