

Eric Forest - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2021



Ce superbe 1er cru Les Crays porte particulièrement bien son nom : crayeux à souhait, il nous plonge dans une multitude de variations calcaires avant de se déployer dans un registre plus sensuel, charnu et juteux. D'une densité et d'une intensité de saveurs peu communes, il brillera après 5 années de cave.

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

Eric Forest a la chance d'exploiter sur ce magnifique climat, classé en premier cru depuis 2020, 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 travail régulier des sols, Eric s'emploie 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, saline et épicée. L'exposition au Sud et la protection par rapport aux vents du Nord qu'offre la Roche de Vergisson, permettent au fruit d'atteindre une haute maturité et une grande concentration aromatique.

Eric excelle à « travailler » une telle matière première, surtout lorsque le raisin, souvent millerandé, affiche une intensité aromatique hors du commun et des équilibres d'école, comme sur ce millésime 2021 aux très faibles rendements. 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. Le nez s'ouvre dans un registre à la fois riche et élégant : les fruits jaunes et l'ananas se parent d'un boisé subtil parfaitement intégré. La dimension crayeuse et poudrée se marie à des notes d'agrumes frais, pleins de vivacité, autour de l'orange et de la mandarine. Des expressions mentholées et des nuances d'acacia s'enroulent délicatement autour d'évocations subtilement pâtisseries, entre financier, brioche et corne de gazelle. C'est complexe et clairement taillé pour la gastronomie.

La bouche, succulente et tonique, révèle un jus vif et puissant porté par des agrumes fringants. La matière est saillante, avec ses accents acidulés.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Le milieu de bouche convoque la chair gourmande et juteuse de fruits blancs et jaunes. La pêche, l'abricot et le melon d'Espagne caressent vos papilles. La trame minérale révèle un grain poudré d'une grande finesse, qui stimule le palais et apporte une enveloppante sensation tannique. On aime la longue finale tendue et saline.

Ce 1er cru Les Crays épousera, dans sa jeunesse, des terrines de poissons aux herbes fines. Ainsi on l'appréciera sur une mousseline de cabillaud aux légumes et safran. Plus tard, optez pour une sarsuela, un bar de ligne cuit en croûte de sel ou encore une fondue de poireaux et Saint-Jacques poêlées.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2021



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Élégant, expressif : fruits jaunes, ananas, une touche vanillée, agrumes frais entre orange sanguine et mandarine, craie humide, acacia et note mentholée, gourmandes évocations de financier aux amandes, de corne de gazelle et de brioche cuitronnée

Bouche : Un jus vif et puissant porté par des agrumes fringants. La matière est saillante, aux accents acidulés. Le milieu de bouche convoque la chair gourmande et juteuse de la pêche, l'abricot et le melon d'Espagne. Joli grain poudré et fins tannins en final

Accords mets-vins : Une mousseline de cabillaud aux légumes et safran. Plus tard, optez pour une sarsuela, un bar de ligne cuit en croûte de sel ou encore une fondue de poireaux et Saint-Jacques poêlées. En fin de repas, optez pour un Brie de Meaux, truffé ou pas.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques