

Eric Forest - Saint-Véran Terre Noire - 2022



Nous nous situons au sommet du vignoble de Davayé, sur le plateau qui domine le coteau Sud. Surplombant le lycée viticole bien connu dans le Mâconnais, cette très vieille vigne, plantée dans les années 1920, occupe une position de plateau, sur des « terres noires » : des sols où les argiles sombres dominent en surface, avant de laisser rapidement la place, entre 50 et 60 centimètres de profondeur, à la roche-mère calcaire. Le système racinaire plonge en profondeur dans les anfractuosités de la pierre blanche, y trouvant l'humidité mais aussi les sels minéraux dont il se nourrit.

Cette vigne centenaire donne des raisins très petits, souvent millerandés, à la concentration phénoménale. Un jus dense et expressif, dont le relief naturel est parfaitement servi par un élevage précis et discret, qui semble déjà complètement fondu dans le vin.

Ce Saint-Véran de haute tenue nous enchante : dès le premier nez, il nous embarque dans un océan de parfums fruités sensuels, caressants. On pense à une mangue rôtie, à un ananas bien mûrs, à de l'abricot confit, à la pêche jaune, mais aussi à l'orange sanguine et une clémentine juteuse et sucrée. Des notes de financier, de beurre manié et de frangipane ajoutent encore à la gourmandise du propos. On pense aussi à une pâte de fruit au citron, à une confiture de mirabelle : autant de suaves effluves relevés d'une empreinte épicée stimulante, évoquant safran, poivre Sichuan et bergamote.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez : dense, voluptueuse, presque huileuse, elle déploie des saveurs de coulis de fruits à noyau et de mangue. Aux tannins venus du socle calcaire répondent des saveurs épicées salivantes, rappelant poivres asiatiques et même le piment oiseau. Plus on grume ce jus dense et énergique, plus on gagne en fraîcheur : la puissance des épices s'assagit graduellement.

L'empyreumatisme du sol enflamme littéralement la finale dans une explosion de fruits jaunes flambés, d'agrumes confits au sel, de poivre Sichuan et de poudre de gingembre. La longueur est phénoménale à ce niveau : l'empreinte du sol vibre de longues secondes sur le palais.

La sapidité intense, la densité et l'énergie de ce superbe Saint-Véran nous donne furieusement envie de nous attabler pour déguster des brochettes de gambas grillées au piment d'Espelette, des filets de poisson cuits à la plancha accompagnés d'une sauce béarnaise, un yakitori de volaille et de crustacés. Imparable !

Eric Forest - Saint-Véran Terre Noire - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Sensuel, gourmand : mangue rôtie, ananas, abricot confit, pêche jaune, orange sanguine, clémentine, financier, beurre manié, frangipane, pâte de fruit au citron, confiture de mirabelle, safran, poivre Sichuan et bergamote.

Bouche : Dense, voluptueuse, presque huileuse, coulis de fruits à noyau, de mangue, tannins venus du socle calcaire, saveurs épicées salivantes. finale dans une explosion de fruits jaunes flambés, d'agrumes confits au sel, de poivre Sichuan et poudre de gingembre

Accords mets-vins : Des brochettes de gambas grillées au piment d'Espelette, des filets de poisson cuits à la plancha accompagnés d'une sauce béarnaise, un yakitori de volaille et de crustacés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques