

Eric Forest - Pouilly-Fuissé AME Forest - 2022



Avec ce superbe Pouilly-Fuissé, d'une haute distinction, Eric parvient sur ce millésime exceptionnel à conjuguer subtilité minérale, douceur florale et miellée, fraîcheur citronnée et l'éclat gourmand du fruit, autour de la pomme d'amour, la poire et la pêche blanche caramélisée. La réussite est totale.

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 en fûts (auxquels s'ajoute une faible proportion d'œufs en grès) d'une redoutable précision.

Le premier nez s'élève du verre dans un registre élégant et subtil : la minéralité ciselée évoque la fraîcheur d'une dalle de marbre arrosée par une pluie d'été. Une fraîcheur que l'on retrouve dans de douces évocations florales et bucoliques, autour du pollen de fleurs jaunes, du chèvrefeuille, de l'aubépine et d'une note de verveine citronnée. Progressivement, le fruit se révèle dans tout son éclat et sa pureté, sur des notes de jus de poire, de chausson aux pommes, de pêche blanche accompagnées de nuances de miel d'acacia, de noisette, de pralin et de pain au lait. Plus on agite le verre, plus la sensualité du vin s'équilibre avec un souffle énergique aux accents d'agrumes, autour du citron vert, de la mandarine ou de l'orange sanguine.

La bouche s'ouvre sur un superbe noyau fruité, savoureux et enveloppant, où se mêlent coulis de poire et pêche blanche, mais aussi l'abricot, une touche acidulée de fruit de la passion, ainsi que l'évocation d'une madeleine citronnée. La gourmandise n'exclut pas la finesse, bien au contraire : le milieu de bouche est droit et tendu, structuré autour d'une arête minérale excitante et de la tonicité salivante des agrumes, citron et clémentine en tête. La finale n'est pas en reste : tendue, percutante, elle nous fait saliver de longues secondes, portée par un cortège d'épices, entre poivre de Sichuan, baie de genièvre et clou de girofle, et les

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

agrumes, notamment le kumquat et l'orange sanguine, décidément omniprésents.

Cet élégant Pouilly-Fuissé, dans la lignée des excellents 2018 et 2020, est parfaitement structuré pour briller sur les 8 ou 10 prochaines années, avec des ravioles de langoustines à la citronnelle et verveine, un risotto de noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou une barbue rôtie. En fin de repas, optez pour un Brillat-Savarin truffé ou un Reblochon fleuri et crémeux. Régalez-vous !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé AME Forest - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, lumineux

Nez : Élégant, subtil : dalle de marbre après une pluie d'été, pollen de fleurs jaunes, chèvrefeuille, aubépine, verveine citronnée, jus de poire, chausson aux pommes, pêche blanche, miel d'acacia, noisette, pralin, pain au lait, citron vert, mandarine, orange

Bouche : Noyau fruité, savoureux, enveloppant (poire, pêche blanche, abricot, fruit de la passion), madeleine citronnée, milieu de bouche droit, tendu, arête minérale excitante, tonicité salivante (agrumes). Finale tendue, percutante sur les épices et les agrumes

Accords mets-vins : Avec des ravioles de langoustines à la citronnelle et verveine, un risotto de noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou une barbue rôtie. En fin de repas, optez pour un Brillat-Savarin truffé ou un Reblochon fleuri et crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et
biodynamiques