

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Haut de la Roche - 2022



A quelques centimètres près, cette superbe parcelle n'a pas eu droit au statut enviable de 1er cru : alors que la limite d'altitude fixée par les autorités administratives de l'INAO est de 400 mètres, celle-ci se situe à 401 mètres environ, de l'autre côté du sentier. Mais peu importe, l'essentiel est dans le vin !

Ici, le sol argilo-calcaire est extrêmement mince (50 centimètres au maximum) et laisse rapidement la place à des bancs calcaires fissurés du Bajocien, dans lesquels les racines de la vigne s'immiscent. Nature du sol, exposition au Sud-Est et caractère assez venté de la parcelle, tout ceci concourt à donner des raisins parmi « les plus expressifs de Vergisson », pour reprendre les mots d'Eric. Et surtout, chargés d'une minéralité intense et tonifiante, a-t-on envie d'ajouter.

Vendangée en premier cette année, afin de préserver fraîcheur et vibration calcaire typique de ce terroir, cette parcelle a donné cette année un vin à l'équilibre remarquable, parfaitement servi par un élevage subtil.

Le premier nez est empreint de fraîcheur tendre, florale et chlorophyllienne. On pense aux fleurs du verger, à l'acacia, mais aussi à des fèves ou des haricots frais encore dans leurs cosques, ainsi qu'à une touche de cerfeuil. Au fil de l'aération, le bouquet se montre plus épicé et plus mûr : de délicieuses notes de fruits à chair blanche, de pêche et d'abricot s'élèvent maintenant du verre. Une touche de miel volète délicatement dans l'atmosphère, accompagnée d'une nuance torréfiée de pain toastée et d'amande grillée.

En bouche, l'attaque tire vers l'acidulé : à la fois gourmande et tonique, elle évoque une tarte au citron, finement meringuée, mais aussi la pêche de vigne et une once de fruit de la passion. Le jus finement texturé et d'une belle épaisseur est porté par des saveurs mentholées, aux accents presque maritimes. Onctueux et riche d'expressions douces de pain d'épices et de miel, le milieu de bouche laisse progressivement la place à un mince voile d'amertume poudreuse et minérale. La texture se resserre autour d'une finale dynamique, marquée par l'empreinte saline et crayeuse du sol calcaire. Les équilibres sont déjà parfaits et l'énergie constante.

Ce Pouilly-Fuissé racé et onctueux a de bien beaux jours devant lui. Après 3 ans de cave, il vous réglera sur une langouste grillée au beurre d'agrumes et d'estragon, un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc aux salicornes ou encore des ris de veau croustillants, au caramel de miel de fleurs.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Haut de la Roche - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : Frais, sensuel : fleurs du verger, acacia, févettes, haricots frais, cerfeuil, fruits à chair blanche, pêche, abricot, miel, pain toastée, amande grillée.

Bouche : Gourmande et tonique, tarte au citron meringuée, pêche de vigne, fruit de la passion, jus finement texturé, belle épaisseur, saveurs mentholées presque maritimes, pain d'épices, miel, amertume poudreuse et minérale. Finale dynamique, saline et crayeuse.

Accords mets-vins : Après 3 ans de cave, il vous réglera sur une langouste grillée au beurre d'agrumes et d'estragon, un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc aux salicornes ou encore des ris de veau croustillants, au caramel de miel de fleurs.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 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