

Eric Forest - Pouilly-Fuissé 24 Carats - 2022



Cette cuvée confidentielle, digne d'une pièce de haute joaillerie, est une sélection intra-parcellaire du meilleur du terroir des Crays, premier cru de Pouilly-Fuissé. Eric sélectionne ici ce qu'il considère, après moultes dégustations, comme les 3 meilleurs fûts qu'ont donnés, pour chaque millésime, ses vieilles vignes situées sur les Hauts des Crays.

Les vignes furent essentiellement plantées par son grand-père, entre 1930 et 1966. Elles sont profondément enracinées dans le substrat rocheux très calcaire. 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.

Comme les meilleurs crus de la Côte de Beaune, desquels il se pose clairement en sérieux rival, ce Pouilly-Fuissé 24 Carats est clairement taillé pour la garde. Il gagnera évidemment à être attendu au moins 5 ans en cave. Mais déjà, on perçoit son extraordinaire concentration, sa densité de structure tout bonnement phénoménale. Et son envergure, digne de celle d'un Grand Cru !

La présence des calcaires est perceptible : dans ses notes poudrées, dans son équilibre souverain, dans cette sensation de force tranquille et de douce harmonie qu'il dégage dès le premier nez, le vin évoque l'âge d'or des grandes abbayes cisterciennes bourguignonnes, de leurs murs de pierre épais, polis par les siècles, de leurs chapelles romanes aux courbes sobres, de leur statuaire à la blancheur immaculée. Peu à peu, le jus dévoile ses charmes fruités autour des parfums d'une pêche blanche bien mûre, d'une poire Passe-Crassane, d'une pomme jaune.

Quelques herbes fines aériennes apportent ici un souffle frais et aérien, aux accents plutôt anisés : on pense au cerfeuil, à l'aneth et à une touche de marjolaine. La douceur suave du curcuma et de la cannelle se marie à merveille avec des parfums gourmands de pain au lait, de madeleine, de poudre d'amande et de quatre-quarts. Au fil de l'aération, la présence du fruit s'intensifie : on pense maintenant aux fruits jaunes, à l'ananas et la mangue, à une pâte de fruit à l'orange. Une touche lactée de crème fraîche ou de beurre de baratte ajoutent encore à la douceur réconfortante, la sensualité de la gamme aromatique.

Dès l'entame, la bouche impressionne par son envergure. Texturée, enveloppante, la matière n'est jamais lourde. On se délecte de saveurs de fruits blancs, de confiture d'abricot, de marmelade à l'orange, de citron

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

vert et de carambole. On retrouve un cortège d'épices tout à fait typique de ce grand millésime pour les blancs de Bourgogne, entre safran, poivre de Sichuan, clou de girofle, noix de muscade et une pointe de cumin.

L'intensité et la longueur de la finale sont impressionnantes : les équilibres sont remarquables, on ressent la force tellurique du sol, jamais imposante mais bien présente. Quelle stature incroyable pour ce Pouilly d'exception qui n'est encore qu'un jeune...

Vous vieillerez à l'attendre au moins 5 ans en cave : il vous le rendra bien ! Il sublimera des noix de Saint-Jacques snackées, accompagnées d'une émulsion safranée et servies avec gnocchis ou risotto. On pense aussi à des ris de veau à la crème ou une volaille de Bresse aux girolles.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé 24 Carats - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Minéral, gourmand : notes poudrées, pêche blanche, poire Passe-Crassane, pomme jaune, cerfeuil, aneth, marjolaine, curcuma, cannelle, pain au lait, madeleine, poudre d'amande, quatre-quarts, fruits jaunes, ananas, mangue, pâte de fruit à l'orange, beurre

Bouche : Texturée, enveloppante, jamais lourde, fruits blancs, confiture d'abricot, marmelade à l'orange, citron vert, carambole, cortège d'épices (safran, poivre de Sichuan, clou de girofle, noix de muscade, cumin). Longue finale intense.

Accords mets-vins : Après 5 ans en cave, sur des noix de Saint-Jacques snackées, accompagnées d'une émulsion safranée et servies avec gnocchis ou risotto. On pense aussi à des ris de veau à la crème ou une volaille de Bresse aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2040 au moins

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques