Eric Forest - Pouilly-Fuissé Les Crays - 2016

Cette cuvée, issue de deux parcelles situées au pied de la Roche de Vergisson, porte l'un des noms emblématiques de ces terroirs mâconnais à l'aspect crayeux. Car ici, le calcaire est omniprésent, sous forme d'éboulis plus ou moins détériorés, plus ou moins tendres, qui se mêlent à des marnes bleues.

Eric Forest a la chance d'exploiter ici des vieilles vignes, essentiellement plantées par son grand-père, entre 1930 et 1966, et profondément enracinées dans le substrat rocheux. Par un labour régulier des sols, Eric continue bien sûr à stimuler le système racinaire pour que celui-ci tire le meilleur de son terroir et imprégne le raisin d'une belle intensité minérale. L'exposition au Sud et la protection par rapport aux vents du Nord qu'offre la Roche de Vergisson, permettent au raisin d'atteindre une haute maturité et une grande concentration aromatique.

Eric excelle à « travailler » une telle matière première, surtout sur ce millésime 2016, certes puissant, mais ayant permis au raisin de conserver une très belle acidité. L'extraction et l'assemblage des jus est ici un modèle du genre, préservant une qualité de fruit proche de la perfection, tandis que l'élevage en fûts, d'un an sur lies fines, a permis de patiner ce Pouilly-Fuissé qui nous emmène d'emblée dans une ambiance très « grand cru ».

Après une bonne aération (un carafage s'impose aujourd'hui), le bouquet se montre d'ores et déjà complexe et expressif, entre noix de cajou grillée, fleurs blanches, mimosa, miel, café-crème, mirabelle, pomme Boskop, noyau d'abricot, marmelade, graphite et une touche marine. En bouche, la matière considérable que le vin commence à peine à déployer nous fait dire que ce Pouilly-Fuissé Les Crays doit passer quelques années en cave avant de se livrer pleinement.

Sa structure, presqu'intimidante tant elle vous emplit le palais, nous rappelle quelques Clos de Chablis ou Meursault-Perrières, ces grands blancs qui paraissent presque « sur-dimensionnés » dans leur jeunesse mais qui atteignent des sommets d'intensité minérale et de profondeur si l'on sait les attendre. Ce Pouilly-Fuissé Les Crays est de cette race-là.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Les Crays - 2016

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très expressif : noix de cajou grillée, fleurs blanches, mimosa, miel d'acacia, café-crème, mirabelle, pomme Boskop, noyau d'abricot, marmelade d'orange, graphite et une touche marine (algue).

Bouche : Un vin physique, à la matière considérable, mais jamais lourd. Superbe percussion minérale dans un registre salin. On perçoit une profondeur impressionnante, qui s'affirmera dans le temps.

Accords mets-vins : Risotto aux fruits de mer, poissons en sauce (beurre blanc, sauce crémeuse aux champignons, blanquette). Volaille pochée et sa sauce Poulette. Fromages de vache bourguignon.

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2020, jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un carafage s'impose.

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes bio-dynamiques