Eric Forest - Pouilly-Fuissé Les Crays - 2017 - blanc



Cette cuvée, issue de 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 continue à tirer le meilleur de son terroir et à imprégner 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 ici au raisin d'atteindre une haute maturité et une grande concentration aromatique.

Eric excelle à « travailler » une telle matière première, surtout lorsque le raisin affiche des équilibres proches de la perfection, comme ce fut le cas avec cette très belle récolte 2017. La préservation de l'intégrité des fruits jusqu'au pressoir, l'extraction puis l'assemblage des jus est ici un modèle de précision, préservant une pureté absolue du fruit, dont Eric parvient, comme peu de vignerons, à tirer la « substantifique moelle ».

Après une bonne aération (un carafage s'impose aujourd'hui), le bouquet se montre d'ores et déjà très complexe : passée une très belle réduction aux accents grillés, c'est ensuite une farandole d'arômes qui s'enchaînent, entre fruits confits, miel, poire, mirabelle, citron vert, une touche de fruit de la passion, une autre de quinquina. On sent bien sûr l'expression du sol dans un registre à la fois fumé, évoquant un foyer de cheminée lentement éteint, mais aussi des notes d'humus et de champignon frais.

Une expression qui évolue en bouche, en devenant résolument minérale et empyreumatique. Car, si ce Pouilly-Fuissé Les Crays est doté d'une matière et d'une mâche impressionnante, le sol semble le retendre sans cesse et apporter une belle élasticité. Plus le vin s'aère, plus les sensations qu'il provoque s'enchaînent avec naturel. Un grand vin ample et intensément minéral, à la structure riche et complexe, incontestablement taillé pour une belle garde de 8 ou 10 ans.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Les Crays - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Très complet : amande torréfiée, pierre frottée, fumée, fruits confits, miel, poire, mirabelle, citron vert, fruit de la passion, quinquina, humus, champignon frais.

Bouche : Très gros volume, de la mâche, mais aussi de l'élasticité. Une belle tension minérale, finement saline, s'installe en milieu de bouche. Beaucoup de persistance.

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 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes bio-dynamiques