# Eric Forest - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2017 - blanc




Eric exploite cette parcelle sur la partie haute des coteaux de la Roche de Vergisson, à 400 mètres d'altitude environ. Ici, le sol d'argiles ferrugineuses est très mince, et le calcaire omniprésent. Le système racinaire de la vigne entre rapidement en contact avec la roche-mère. En outre, l'exposition au Nord-Est préserve la plante des excès de chaleur.

Au final, ce terroir donne des vins à la fois frais, tendus et surtout intensément minéraux. Sans pour autant manquer de densité et de matière, une constante dans la recherche d'Eric et le style de ses vins.

Elevé principalement en fûts (ainsi qu'en œufs en grès pour une faible proportion), sur ses lies pendant une petite année, ce Mâcon-Vergisson Sur la Roche exprime ses origines avec une grande intensité. Dès le premier nez, passée une première note sur la pierre à fusil, on ressent ici une dimension résolument aquatique, entre fleurs d'eau, nénuphars et plancton, ainsi qu'une vraie sensation de fraîcheur s'exprimant sur des notes de quinquina et de citron. Le choix d'une date de vendange assez tardive se révèle particulièrement judicieux : le fruit est parfaitement mûr et concentré, donnant au vin une remarquable densité.

Fruits blancs compotés, entre poire Passe Crassane et pomme Canada, miel de montagne, on retrouve ces saveurs dans une bouche à la fois dynamique et pleine, dotée d'une matière assez impressionnante. Mais là encore, le terroir agit en donnant au vin un supplément d'énergie : de fins amers évoquant la peau d'orange stimulent les papilles, apportant à l'ensemble une belle vigueur. La finale impressionne par sa longueur !

Un très beau vin pour la table, qui devrait vous ravir pour accompagner une lotte au safran ou des suprêmes de volaille à la crème. Déjà expressif aujourd'hui, sa structure à la fois imposante et très équilibrée autorise évidemment une garde d'au moins 6 ou 7 ans !

**© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés**

# Eric Forest - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2017 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Or clair

**Nez :** Frais et fin : pierre à fusil, petites fleurs blanches puis fleurs d'eau, nénuphar, plancton. Quinquina, citron. Poire Passe-Crassane, pomme Canada. Une touche de miel.

**Bouche :** Plein mais dynamique, beaucoup de matière. Milieu de bouche avec de la vigueur, porté par de fins amers évoquant la peau d'orange. Très longue finale, à la fois fruitée et saline, très salivante.

**Accords mets-vins :** Lotte au safran, cassolette gratinée aux fruits de mer. Suprême de volaille à la crème. Boudin blanc. Fromage de vache fruité, à pâte pressée (beaufort, comté).

## Conseils de service

**À consommer :**
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Aération d'1/2 h en bouteille

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Mâcon-Vergisson

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Principes biodynamiques