

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Les Crays - 2018 - blanc



Dans la magnifique collection 2018 proposée par Eric, le Pouilly-Fuissé Les Crays se distingue par son élégance raffinée, à la dimension crayeuse absolument typique. Cette cuvée, issue de parcelles situées au pied de la Roche de Vergisson, porte l'un des noms emblématiques de ces terroirs à l'aspect crayeux. 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 sur ce magnifique climat plusieurs parcelles de 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 s'enfonce toujours plus dans le sous-sol et imprègne ainsi 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 lorsque le raisin affiche de superbes équilibres : la qualité du travail à la vigne et la nature des sols ont pleinement joué leur rôle, permettant de récolter un fruit certes bien mûr mais ayant conservé d'excellentes acidités ! La préservation de l'intégrité des fruits jusqu'au pressoir, l'extraction très douce puis l'assemblage des jus, la vinification et l'élevage en fûts, limitant cette année au maximum le bâtonnage et la décarbonation afin de conserver toute la fraîcheur souhaitée, sont ici des modèles de précision. On retrouve, in fine, une pureté absolue du fruit et de l'expression des sols.

Dès le premier nez, raffinement, éclat du fruit et fraîcheur minérale sont au rendez-vous. Craie humide, pomme Granny, coing frais, citron, pamplemousse, coriandre, eucalyptus, petites fleurs blanches (entre églantine et tilleul), mais aussi une touche anisée rappelant le cerfeuil en fleur et une autre, tonique, évoquant le poivre vert : le pari de la fraîcheur et de l'énergie est parfaitement gagné !

Le vin ne manque pas, pour autant, de densité et de concentration, signes d'un fruit cueilli à parfaite maturité. Dès l'entame de bouche, on est enchanté par la sensation de grâce et de plénitude que le vin porte en lui : soyeux, nourrissant, animé d'une tension rafraîchissante, il se déploie avec énergie et assurance, sur des saveurs toniques de peaux d'agrumes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

(on pense à l'orange sanguine), de fruits blancs, de réglisse et une touche empyreumatique qui contribue à nous faire saliver longtemps. La finale est remarquable de précision et de longueur, avec ses évocations de pulpe de pomme, de citron vert et de poivre.

Un grand vin à la fois puissant et svelte, toujours élégant et intensément minéral. Incontestablement taillé pour une belle garde de 8 ou 10 ans.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Les Crays - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Intense et raffiné : Craie humide, pomme Granny, coing frais, citron, pamplemousse, coriandre, eucalyptus, églantine, tilleul, une touche anisée rappelant le cerfeuil, poivre vert

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 : Sole grillée ou meunière. Bar en croûte de sel avec son beurre blanc. Fromages de vache bourguignons.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques