Eric Forest - Saint-Véran La Renommée - 2018 - blanc



Nouveau nom pour un terroir et une cuvée pourtant bien connus des amateurs, l'ancien Saint-Véran « Côte rôtie », du nom de ce lieu-dit réputé de Davayé. Eric et son bras droit, Nicolas, auteur de ce joli trait d'esprit, ont décidé de répondre aux injonctions de la célèbre Appellation éponyme avec philosophie… et humour ! Celle-ci n'appréciait effectivement pas cette « concurrence » (il nous semble difficile de confondre syrah rhodanienne et chardonnay bourguignon mais passons) et a obtenu fin 2016 de l'INAO l'interdiction, pour la poignée de vignerons concernés, d'utiliser cette très ancienne référence cadastrale…

Après Jean-Marie Guffens qui en a donc fait un « Lieu (Inter)dit », Eric et Nicolas ont opté pour une cuvée « Renommée » : ce qui est sûr, c'est que ce Saint-Véran de très haute volée va rapidement asseoir sa renommée bien au-delà des frontières du Mâconnais !…

Eric a repris cette vigne en 2013. Elle occupe une pente raide en fond de vallée, dans le prolongement des Crays. Orienté plein Sud, le lieu-dit « Côte-Rôtie » est un terroir précoce et plutôt chaud, où le raisin pourrait effectivement avoir tendance à « rôtir » si on n'est pas très vigilant à la vigne. Mais ici, la nature très calcaire des sols (avec une des plus fortes proportions de calcaires actifs de tout le vignoble de Saint-Véran) permet de préserver finesse et acidité.

A condition bien sûr que les vignes soient incitées à bien s'enraciner en profondeur. Pour cela, Eric a radicalement fait évoluer les méthodes culturales sur cette parcelle, en généralisant, en particulier, le travail régulier des sols mais aussi la suppression méticuleuse des entrecoeurs (qui « pompent » l'acidité organique de la vigne) ou encore l'élimination de grappes au début de l'été 2018, afin de préserver l'énergie de la vigne malgré le déficit hydrique cette année-là. Un travail qui paye aujourd'hui, ce Saint-Véran ayant trouvé un vrai style, bien plus frais et tonique que ce à quoi l'on aurait pu s'attendre pour une parcelle précoce sur un millésime solaire ! Avec ces raisins naturellement très concentrés, Eric a privilégié une vinification et un élevage en contenants de 300 litres (plutôt que les traditionnelles pièces bourguignonnes de 228 litres) : un bon moyen de limiter la prise de bois et les échanges oxygénés. Il s'agissait là encore de trouver le meilleur point d'équilibre entre le gras et la sensualité naturelle du vin et cette indispensable fraîcheur qui décuple notre plaisir à la dégustation !

Mission parfaitement réussie : ce Saint-Véran La Renommée nous séduit

de bout en bout. On aime la fraîcheur des agrumes (citron vert, pamplemousse) et des notes herbacées (cerfeuil, gazon fraîchement coupé) que le premier nez dégage. On aime aussi cette empreinte minérale qui apporte une nuance crayeuse. Mais on aime aussi la gourmandise des fruits blancs bien mûrs (la pomme d'abord, puis la pêche), des saveurs de pâte d'amande, de beurre frais et même de pâte feuilletée.

Plus il s'aère, plus le vin développe une dimension florale, à la fois sensuelle et élégante, entre chèvrefeuille et violette. Au nez comme en bouche, l'intensité est superbe. La finale mêle avec souplesse une dimension empyreumatique avec des saveurs légères de noisette fraîche et de cerfeuil. Tout simplement délicieux !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Eric Forest - Saint-Véran La Renommée - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, légers reflets verts

Nez : Complexe et frais : citron vert, pamplemousse, des notes herbacées (cerfeuil, gazon fraîchement coupé), violette, chèvrefeuille, craie, pomme, pêche, pâte d'amande, beurre frais.

Bouche : Ample et soyeuse. Très savoureuse. La finale mêle avec souplesse une dimension empyreumatique avec des saveurs légères de noisette fraîche et de cerfeuil.

Accords mets-vins : Poisson à chair ferme, comme un bar en croûte de sel ou une sole meunière. Plus tard, une blanquette de cabillaud mais aussi de volaille.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques