Eric Forest - Pouilly-Fuissé L'âme Forest - 2019 - blanc



Avec ce superbe pouilly-Fuissé, d'une haute distinction, Eric parvient sur ce millésime exceptionnel à conjuguer subtilité minérale, élégance florale, fraîcheur et éclat gourmand du fruit, entre fruits blancs, pêche et agrumes tonifiants. La réussite est totale.

Cette cuvée, qui se doit de refléter l'âme du Domaine et le style recherché par Eric, est conçue à partir de vignes situées sur 4 parcelles différentes, représentatives de la diversité des terroirs de Vergisson. Si elles partagent toutes une certaine fraîcheur et une maturité plus tardive, par leur orientation au Nord ou à l'Est, chacune apporte effectivement sa touche : « La Côte » avec son sol très riche en marnes donne de la structure, de la longueur et une belle intensité minérale. Du côté des « Tilliers » et du « Bois Rosier », les calcaires apportent finesse, verticalité et fraîcheur, tandis que les vieilles vignes de Carmentrants, âgées de 60 ans et plus, amènent densité et concentration.

Comme toujours avec Eric Forest, la maturité du raisin se révèle impeccable (il a su attendre la mi-septembre pour cueillir un fruit aux peaux et aux pépins bien mûrs), et l'élevage en fûts (auxquels s'ajoute une faible proportion d'œufs en grès) d'une redoutable précision. Le premier nez s'élève du verre dans un registre particulièrement élégant et subtil : les notes minérales sont fraîches et délicates, entre poudre de marbre et craie humide. Elles s'accompagnent de petites fleurs blanches, comme l'acacia, le jasmin ou le muguet, et d'herbes fines, aériennes et diffuses. Au fil de l'aération, la pureté et l'éclat du fruit s'affirment, sur des évocations entremêlées de pêche blanche et de pêche de vigne, de poires Comice et Beurré-Hardy, de pommes Reinette et Granny. Plus on agite le verre, plus une dimension sensuelle vient enrober le tout, avec ses évocations discrètes mais présentes de beurre manié, de crème vanillé, d'amande et de noisette.

La bouche s'ouvre sur un superbe noyau fruité, savoureux et excitant, où se mêlent la pêche de vigne, la mangue, le citron vert, l'orange, la mandarine ou la pêche jaune flambée. Le vin est vivant et complexe : tantôt le sol lui donne des accents empyreumatiques, puis les agrumes viennent stimuler les papilles avec leur superbe acidité juteuse. La finale n'est pas en reste : serrée, pleine d'allant, elle nous fait saliver de longues secondes, portée par un cortège d'épices, entre poivre blanc, baie de Sichuan, genièvre et clou de girofle, et toujours ces agrumes, notamment le kumquat et l'orange sanguine, décidément omniprésents.

Ce magnifique et élégant Pouilly-Fuissé est parfaitement structuré pour briller sur les 8 ou 10 prochaines années, avec des langoustines snackées, des noix de Saint-Jacques rôties servies avec un jus déglacé au Cognac et quelques pluches de cerfeuil, une sole ou un Saint-Pierre.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé L'âme Forest - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineux

Nez : Raffiné et distingué : poudre de marbre, craie humide, acacia, muguet et jasmin, violette,, cerfeuil, pêche, poire Comice ou Beurré-Hardy, pomme Reinette et Granny. Puis, noisette et amande, beurre, crème vanillée.

Bouche : Un superbe noyau fruité, savoureux et excitant, de pêche de vigne, mangue, citron vert, orange, mandarine et pêche jaune flambée. Un milieu de bouche vivant aux accents empyreumatiques, acidité juteuse des agrumes. Finale serrée, poivrée et tonique.

Accords mets-vins : Des langoustines snackées, des noix de Saint-Jacques rôties servies avec un jus déglacé au Cognac et quelques pluches de cerfeuil, une sole ou un Saint-Pierre

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille oui carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques