Eric Forest - Saint-Véran La Renommée - 2019 - 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 rhodanienne 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 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 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 en début d'été, quand c'est nécessaire, afin de préserver l'énergie de la vigne malgré le déficit hydrique que l'on connaît ici de plus en plus souvent. 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 aux faibles rendements !

En 2019, avec des raisins peu nombreux, assez petits et surtout 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, cette énergie qui décuple notre plaisir à la dégustation !

Dès le premier nez, ce Saint-Véran s'affirme comme un vin de sol et de roche : les notes de pierre frottée, de caillou chauffé par le soleil s'accompagnent d'une superbe complexité florale et chlorophyllienne, autour de la verveine, de la camomille, de la violette, du yerba mate (Maté), mais aussi d'évocations d'une mystérieuse décoction de plantes, mêlant laurier, eucalyptus et artichaut poivrade. Une lointaine note iodée tout comme une nuance de bergamote viennent renforcer la sensation de fraîcheur et d'énergie que dégage le vin.

C'est en bouche que l'éclat du fruit, sain, mûr et juteux, jaillit littéralement sr les papilles. On se régale de saveurs franches de pommes Reinette et Granny, de poire Passe-Crassane finement caramélisée, de mandarine, de marmelade d'orange et de citron vert, de kiwi. L'élevage particulièrement bien ajusté, donnant quelques accents vanillés puis miellés, est en train de se fondre complètement : le vin tend clairement vers une parfaite harmonie, qu'il devrait atteindre d'ici deux ans. L'énergie de la finale est prodigieuse : le terroir resserre magnifiquement le propos, la matière est fuselée, et la tension stimulante. On termine avec nos papilles dans un état d'excitation maximale !

Un pur régal à apprécier aujourd'hui sur des crustacés ou des poissons grillés ou cuits à la plancha, suivis d'un Chaource. Dans quelques années, on pourra évidemment se régaler d'une escalope de veau ou d'un suprême de volaille à la crème et aux champignons. Pour le fromage, on pourra alors se diriger vers un Mont d'Or ou un Livarot (sans la croûte bien sûr !). Succulent

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Eric Forest - Saint-Véran La Renommée - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Complexe et élégant : pierre frottée, caillou chauffé par le soleil, verveine, camomille, violette, yerba mate (Maté), une décoction de plantes, mêlant le laurier, l'eucalyptus et l'artichaut poivrade. Bergamote. Une touche iodée.

Bouche : Le fruit, sain, mûr et juteux, jaillit sur les papilles. On se régale de saveurs franches de pommes Reinette et Granny, de poire Passe-Crassane caramélisée, de mandarine, de marmelade d'orange et de citron vert, de kiwi. Belle tension minérale en final

Accords mets-vins : Aujourd'hui sur des crustacés ou des poissons grillés ou, tout au moins, cuits à la plancha, suivis d'un Chaource. Demain, avec une escalope de veau ou d'un suprême de volaille à la crème et aux champignons, suivie d'un Mont d'Or ou d'un Livarot

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques