

Eric Forest - Pouilly-Fuissé La Roche - 2019 - blanc



De tous les vins du millésime, ce Pouilly-Fuissé La Roche offre peut-être le profil le plus complexe : sensualité du miel, de la pâte d'amande, des notes briochées et des fruits à coque, gourmandise et énergie des fruits blancs juste cueillis, parfums délicats et aériens de nombreuses herbes fines, tonicité des épices, empreinte pierreuse du sol, fraîcheur presque glacée d'un sorbet à la menthe : l'équilibre est fascinant !

Bien sûr, le terroir y est pour beaucoup. La justesse et la précision des choix opérés par Eric ont fait le reste... A un mètre près, cette superbe parcelle n'aura pas droit au statut enviable de 1er cru : alors que la limite d'altitude fixée par les autorités administratives de l'INAO est de 400 mètres, celle-ci se situe à 401 mètres environ, de l'autre côté du chemin... Mais peu importe, l'essentiel est dans le vin !

Ici le sol argilo-calcaire est extrêmement mince (50 centimètres au maximum) et laisse rapidement la place à des bancs calcaires fissurés du Bajocien, dans lesquels les racines de la vigne s'immiscent. Nature du sol, exposition au Sud-Est et caractère assez venté de la parcelle, tout ceci concourt à donner des raisins parmi « les plus expressifs de Vergisson », pour reprendre les mots d'Eric. Et surtout, chargés d'une minéralité à la fois fraîche et intense, a-t-on envie d'ajouter !

Dès le premier nez, on tombe sous le charme de notes sensuelles d'amandes et de noisettes, de pain au lait et de financier, d'horchata de chufa, de miel d'acacia et de fruits blancs bien mûrs, entre poire Conférence et pêche. Vient ensuite une dimension plus aérienne, évoquant de nombreuses herbes fines comme le cerfeuil, la sauge et la verveine, complétées d'une touche d'agrumes, clémentine en tête. Plus le vin s'aère, plus la fraîcheur arrive au premier plan : on pense maintenant à la badiane, à l'anis et à une menthe glacée. Poivre blanc et gingembre soulignent une minéralité ciselée, tonique, presque « pointue ». On sent l'eau pure qui circule au travers du calcaire. Une nuance fumée de pierre à fusil, une autre chlorophyllienne lorgnant vers l'eucalyptus : le nez est déjà incroyablement versatile ! Nul doute que cette prodigieuse complexité ne cessera de s'affirmer dans les deux ou trois prochaines années.

La bouche n'est pas en reste, à la fois généreuse, pleine d'un fruit particulièrement savoureux, mais toujours tonique, portée par l'énergie empyreumatique et terriblement excitante du sol. On voyage sans cesse, entre un coulis de pêches, la confiture de mirabelle ou d'abricot, l'ananas,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'acidité juteuse d'une mangue à peine mûre ou d'une orange sanguine, et cette sensation saline et salivante de lécher la pierre chaude. La finale est superbe de densité fruitée et de tension : vivante, habitée, elle se déploie avec énergie et une persistance incroyable.

Un grand Pouilly-Fuissé qui honorera des brochettes de gambas, des langoustines flambées et même un homard grillé, et son beurre d'agrumes ou d'estragon.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé La Roche - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, lumineuse

Nez : Complexe et raffiné : amandes et noisettes, pain au lait et financier, horchata de chufa, miel d'acacia, poire Conférence et pêche. Cerfeuil, sauge et verveine. Clémentine. Badiane, menthe glacée, poivre blanc, gingembre. Pierre à fusil. Eucalyptus.

Bouche : Un fruit savoureux sur le coulis de pêches, la confiture de mirabelle ou d'abricot, l'ananas, la mangue et l'orange sanguine. Finale à la fois dense, tendue, marquée par une salinité salivante.

Accords mets-vins : Des brochettes de gambas, des langoustines flambées et même un homard grillé, et son beurre d'agrumes ou d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques