

Eric Forest - Mâcon-Pierreclos Le Clos des Charmes - 2019 - blanc



Gros coup de cœur pour cette nouvelle cuvée parcellaire, gourmande, charnue et d'une rare complexité, dont nous gratifie Eric sur ce fabuleux millésime 2019, son vingtième : on ne pouvait pas rêver plus beau cadeau d'anniversaire...

Ce Clos des Charmes est une belle parcelle de près d'1.4 hectares, d'un seul tenant, située sur la commune de Pierreclos. Sur ces sols argilo-marneux qui donnent une vraie densité de structure au vin, Eric a la chance d'exploiter de très vieilles vignes de 90 ans, qui comptent pour plus de la moitié des pieds et sont profondément enracinées, plongeant au cœur de la roche-mère calcaire. L'exposition plein Sud rajoute encore à la concentration exceptionnelle des baies. Malheureusement, en 2019, cette parcelle fut l'une des plus touchées par le gel en avril et les rendements finaux se révélaient extrêmement faibles, autour de 10 hectolitres par hectare.

Plus qu'un vin, c'est un véritable extrait de fruit et de terroir qu'Eric nous propose aujourd'hui ! Le nez se montre particulièrement expressif, lumineux et jaillissant : on y trouve la douceur de la noisette, une touche grillée évoquant le sésame torréfié, la délicatesse et la fraîcheur des herbes fines juste cueillies, entre cerfeuil, aneth et lavande, la gourmandise d'une pêche blanche juteuse et d'une poire Comice bien mûre, mais aussi de quelques irrésistibles pâtisseries fines évoquant corne de gazelle ou tarte au citron meringuée... Dans un mouvement de balancier parfaitement réglé, la fraîcheur revient ensuite au premier plan, sur des évocations de feuille d'eucalyptus, de bergamote, d'anis et de menthe sauvage.

Si l'on perçoit encore en bouche l'influence de l'élevage, qui devrait se fondre parfaitement dans les 6 mois, celui-ci se révèle particulièrement habile, soulignant la générosité texturée et savoureuse du fruit. On se régale de saveurs de pêche et de mangue rôties, de fruits blancs en coulis ou légèrement caramélisés, d'ananas. Quelques touches de citron jaune et d'orange viennent apporter cette fraîcheur tonique qui stimule les papilles. L'expression épicée du sol traverse le fruit et rend la finale résolument active. Face à une telle réussite, on a juste envie de dire Bravo !

Dans deux ans, n'hésitez pas une seconde à ouvrir ce superbe « Clos des Charmes » pour accompagner une escalope de veau à la Normande, une darne de saumon rôtie et sa sauce Béarnaise, un vol au vent ou encore

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

une cassolette de poissons ou de coquillages. Un pur régal en perspective...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Mâcon-Pierreclos Le Clos des Charmes - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Expressif, jaillissant : noisette, sésame torréfié, herbes fines juste cueillies, cerfeuil, aneth et lavande, une pêche blanche juteuse et une poire Comice, corne de gazelle, tarte au citron meringuée, eucalyptus, bergamote, anis, menthe sauvage

Bouche : Générosité texturée et savoureuse du fruit. Saveurs de pêche et de mangue rôties, de fruits blancs en coulis ou caramélisés, d'ananas. Des touches de citron jaune et d'orange, toniques. Finale active et épicée.

Accords mets-vins : Une escalope de veau à la Normande, une darne de saumon rôtie et sa sauce Béarnaise, un vol au vent ou encore une cassolette de poissons ou de coquillages



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biodynamiques