Eric Forest - Petite Arvine Fully Les Raffos - 2019 - blanc



Pour son 20ème millésime, Eric Forest a eu l'opportunité de concrétiser un vieux rêve : élaborer une cuvée ultra-confidentielle mais absolument superbe de Petite Arvine, issue du plus fameux terroir du Valais Suisse : Fully ! Pour comprendre l'origine de cette véritable passion pour la petite arvine, il faut remonter dans le temps : le père d'Eric avait l'habitude de remplir la cave familiale de beaux flacons suisses, sélectionnés par des amis valaisans, chez qui les Forest allaient souvent passer les vacances. Dès l'adolescence, Eric s'est familiarisé avec ces blancs, secs ou moelleux, et a appris à en aimer la complexité et les multiples nuances.

Lorsqu'en 2017, Eric a rencontré Pierre-Antoine Crettemand, vigneron à Saillon, juste au-dessus de Fully, depuis de nombreuses générations, il n'a pas hésité longtemps avant de se décider à sauter le pas et venir « faire » du vin à ses côtés. En attendant de pouvoir goûter, d'ici quelques années, à la cuvée qu'ils élaboreront à quatre mains à partir d'une petite parcelle acquise ensemble du côté du Grand Cru de Grillon et récemment replantée, Eric nous fait le plaisir de nous confier quelques bouteilles de leur Fully Les Raffos, issue de vieilles sélections massales de petite arvine cultivées en Bio par son ami Pierre-Antoine.

Ce-dernier apporte bien sûr sa connaissance intime du terroir et de la vigne, tandis qu'Eric amène sur les pentes abruptes de Fully un esprit Bourguignon que l'on retrouve clairement dans le vin. A commencer par la précision extrême de ses pressages fractionnés, pour lesquels il ne retient ici que les milieux de presse, les jus les plus purs qu'il vinifie sans débourbage. Quant à l'élevage, Eric utilise les fûts de son Pouilly-Fuissé Les Crays qu'il fait venir de Vergisson, des fûts déjà ensemencés par les levures des raisins des Crays qui se mêlent à celles de la petite arvine. Cet élevage « à la bourguignonne », sans bois neuf, se poursuit pendant 16 mois au total, dans une petite cave creusée dans la roche, juste en contrebas du Château de Fully : ce millésime 2019 a été mis en bouteille en avril dernier.

Le résultat est magistral de raffinement et d'équilibre. Dès le premier nez, aérien, éclairé d'une lumière diaphane, on perçoit de nombreuses petites fleurs des champs et des herbes sauvages de montagne, dignes d'entrer dans la composition d'une grande Chartreuse. A l'aération, la dimension sensuelle du vin s'affirme, sur des notes entremêlées de gelée de raisin, de pêche ou de poire pochées, de pomme au four, nimbées de nombreuses épices aux accents orientaux, entre cumin, gingembre confit, muscade et encens.

La bouche est à la fois généreuse, texturée, mais parfaitement délimitée : on adore son fruit savoureux, sur l'ananas, la poire caramélisée, la marmelade d'agrumes relevée d'une touche de poivre. On aime tout autant la tension, l'énergie interne que le sol apporte. De fins amers évoquant le poivre vert, l'olive picholine et la cardamome viennent titiller nos papilles sur la finale. Une finale pleine et expressive, d'une longueur majuscule.

Un pur bijou, particulièrement réjouissant aujourd'hui comme dans 5 ans ! Attention : collector absolu.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Eric Forest - Petite Arvine Fully Les Raffos - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Raffiné et sensuel : petites fleurs des champs et herbes sauvages de montagne. A l'aération, la dimension sensuelle s'affirme, sur des notes de gelée de raisin, de pêche ou de poire pochées, de pomme au four. Epices orientales entre cumin et encens

Bouche : Généreuse, texturée, mais parfaitement délimitée : on adore son fruit savoureux, sur l'ananas, la poire caramélisée, la marmelade d'agrumes relevée d'une touche de poivre. Superbe tension minérale. Finale portée par de fin amers épicés, énorme longueur.

Accords mets-vins : Suprêmes de pintade, sauce crémeuse finement moutardée. Ris de veau braisé et rösti, fricassée de poulet à l'estragon.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1h en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biodynamiques