Eric Forest - Pouilly-Fuissé AME Forest - 2020 - blanc



Avec ce superbe Pouilly-Fuissé, d'une haute distinction, Eric parvient sur ce millésime exceptionnel à conjuguer subtilité minérale, douceur florale et miellée, fraîcheur citronnée et l'éclat gourmand du fruit, autour de la pomme d'Amour, la poire et la pêche blanche caramélisée. La réussite est totale.

Cette cuvée, imaginée pour être le reflet de l'âme du Domaine et du 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 vibration 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 avec de belles intensités aromatiques combinées à une omniprésente fraîcheur de bouche. Une qualité du fruit parfaitement servie par un 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 élégant et subtil : la minéralité ciselée évoque la fraîcheur d'une dalle de marbre arrosée par une pluie d'été. Une fraîcheur que l'on retrouve dans de douces évocations florales et bucoliques, autour du gazon juste coupé, des fleurs blanches et d'une note de verveine citronnée. Progressivement, le fruit se révèle dans tout son éclat et sa pureté, sur des notes de poire, de pomme d'Amour, de pêche blanche accompagnées de nuances de miel d'acacia ou de lavande, de noisette, de pralin et de pain au lait. Plus on agite le verre, plus la sensualité du vin s'équilibre avec un souffle énergique aux accents d'agrumes, autour du citron vert, du pamplemousse ou de l'orange sanguine.

La bouche s'ouvre sur un superbe noyau fruité, savoureux et enveloppant, où se mêlent coulis de poire et pêche rôtie au miel, mais aussi la banane à la confiture de lait (si prisée en Argentine), la pomme au four et une madeleine citronnée. La gourmandise n'exclut pas la finesse, bien au contraire : le milieu de bouche est droit et tendu, structuré autour d'une arête minérale excitante et de la tonicité salivante des agrumes, citrons et

pomelos en tête. La finale n’est pas en reste : tendue, percutante, 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 les agrumes, notamment le kumquat et l’orange sanguine, décidément omniprésents.

Cet élégant Pouilly-Fuissé est parfaitement structuré pour briller sur les 8 ou 10 prochaines années, avec des ravioles de langoustines, un risotto de noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou une barbue rôtie. En fin de repas, un Reblochon fleuri et crémeux fonctionnera tout aussi bien. Régalez-vous !

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé AME Forest - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, lumineux

Nez : Elégant, subtil : dalle de marbre sous une pluie d'été, gazon juste coupé, fleurs blanches, verveine citronnée, poire, pomme d'Amour, pêche blanche, miel d'acacia ou de lavande, noisette, pralin, pain au lait, citron vert, pamplemousse, orange sanguine

Bouche : Un superbe noyau fruité, savoureux et enveloppant, où se mêlent coulis de poires et pêche rôtie au miel, mais aussi la banane à la confiture de lait, la pomme au four et une madeleine citronnée. Finale tendue, imprégné d'épices toniques et d'agrumes

Accords mets-vins : Des ravioles de langoustines, un risotto de noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou une barbue rôtie. En fin de repas, un Reblochon fleuri et crémeux.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques