

Eric Forest - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2020 - blanc



Dans cette collection 2020 de haut vol, ce superbe 1er cru Les Crays porte particulièrement bien son nom : crayeux à souhait, il nous plonge dans une multitude de variations calcaires avant de se déployer dans un registre plus sensuel, charnu et juteux. D'une densité et d'une intensité de saveurs peu communes, il brillera après 5 années de cave.

Le vin, issu de parcelles situées au pied de la Roche de Vergisson, porte l'un des noms emblématiques de ces terroirs à l'aspect crayeux. Ici, le calcaire est omniprésent, sous forme d'éboulis plus ou moins détériorés, plus ou moins tendres, qui se superposent avec des couches de marnes bleues.

Eric Forest a la chance d'exploiter sur ce magnifique climat plusieurs parcelles de vieilles vignes, essentiellement plantées par son grand-père, entre 1930 et 1966. Elles sont profondément enracinées dans le substrat rocheux. Par un travail régulier des sols, Eric continue bien sûr à stimuler le système racinaire pour que celui-ci s'enfonce toujours plus dans le sous-sol et imprègne ainsi le raisin d'une belle intensité minérale, saline et épicée. L'exposition au Sud et la protection par rapport aux vents du Nord qu'offre la Roche de Vergisson, permettent au fruit d'atteindre une haute maturité et une grande concentration aromatique.

Eric excelle à « travailler » une telle matière première, surtout lorsque le raisin affiche une intensité aromatique exceptionnelle et des équilibres d'école, comme sur ce millésime 2020 unanimement loué pour sa qualité. La préservation de l'intégrité des fruits jusqu'au pressoir, l'extraction très douce puis l'assemblage des jus, la vinification et l'élevage en fûts, en limitant de plus en plus le bâtonnage et la décarbonation afin de conserver toute la fraîcheur souhaitée, sont ici des modèles de précision. On retrouve, in fine, une vraie sensation de pureté et de franchise dans l'expression du fruit, du sol et du millésime.

Au premier nez, c'est bien la roche calcaire qui donne le « La », sur des notes de gros sel et de pierre frottée. Au fil de l'aération, la sensualité de ce Pouilly-Fuissé s'affirme, d'abord sur l'amande effilée, le miel d'acacia et une touche lactique de crème d'Isigny, puis sur la pêche blanche et la poire Williams. Une douceur enveloppante soulignée par des nuances de jasmin, de muguet, de fleur d'amandier et de genêt. On pense à une nature apaisante, lumineuse et préservée.

La bouche offre une densité et un volume de fruit considérables, autour

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'une poire charnue et juteuse, d'une pomme finement caramélisée, d'une confiture d'abricot et d'une tranche d'ananas frais. Ample, texturé, le vin s'appuie sur un superbe élevage et un travail précis sur les lies pour développer ses notes gourmandes de beurre de baratte, de baguette fraîche et d'épices douces, cannelle et muscade en tête. Mais c'est bien la roche calcaire, avec ses accents salins et poivrés, qui marque la finale de son empreinte. La sensation de puissance et d'intensité qu'elle développe n'ont que peu d'équivalent... si ce n'est, bien sûr, dans certaines cuvées du mentor Jean-Marie Guffens !

Grand vin encore dans ses langes, ce 1^{er} Cru Les Crays brillera après 5 ans de cave pour accompagner des chairs fermes aux saveurs délicates : on pense à un bar de ligne, à des langoustines, à un veau élevé sous la mère ou une volaille de Bresse. En fin de repas, optez pour un Brie de Meaux, truffé ou pas, un Morbier ou un Pont l'Evêque.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Calcaire puis sensuel : craie, éclat de roche, amande effilée, miel d'acacia, crème d'Isigny, pêche blanche, poire Williams, jasmin, muguet, genêt et fleur d'amandier. Une note beurrée.

Bouche : Dense, lascive, avec un volume de fruit considérable, autour d'une poire charnue et juteuse, d'une pomme caramélisée, d'une confiture d'abricots et de l'ananas. Baguette et beurre manié. Le triomphe de la roche sur la finale saline et poivrée.

Accords mets-vins : Des chairs fermes aux saveurs délicates : on pense à un bar de ligne, à des langoustines, à un veau élevé sous la mère ou une volaille de Bresse. En fin de repas, optez pour un Brie de Meaux, truffé ou pas, un Morbier ou un Pont l'Evêque.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques