

Eric Forest - Saint-Véran Terre Noire - 2020 - blanc



Conscients du manque de vins sur le millésime 2021 à venir, nous avons fait le choix, l'an dernier, de conserver dans nos chais ce splendide Saint-Véran parcellaire, issu d'une vigne centenaire de Davayé. Un temps que ce véritable concentré de fruit et de pierre a mis à profit pour commencer à se délier et à déployer ses ailes de géant.

Nous nous situons au sommet du vignoble de Davayé, sur les hauts du coteau Sud. Dominant le lycée viticole bien connu dans le Mâconnais, cette très vieille vigne, plantée dans les années 1920, occupe une position de plateau, sur des « terres noires » : des sols où les argiles sombres dominent en surface, avant de laisser rapidement la place, entre 50 et 60 centimètres de profondeur, à la roche-mère calcaire. Le système racinaire plonge en profondeur dans les anfractuosités de la pierre blanche, y trouvant l'humidité mais aussi les sels minéraux dont il se nourrit.

Cette vigne centenaire donne des raisins très petits, souvent millerandés, à la concentration phénoménale. Un jus dense et expressif, dont le relief naturel est parfaitement servi par un élevage précis et discret, qui semble déjà complètement fondu dans le vin.

Ce Saint-Véran de haute tenue nous enchante dès le premier nez, qui laisse jaillir son empreinte calcaire autour d'évocations de craie et de roche humide. On sent la fraîcheur d'une eau vive ruisselant parmi les galets. Une fraîcheur et une énergie soulignées par des notes de citron vert mais aussi d'herbes fines légèrement anisées, entre cerfeuil et coriandre, de gingembre et de feuille d'eucalyptus.

On retrouve en bouche cette sensation intense d'énergie, de mouvement : le jus dense mais virevoltant excite nos papilles. Aux tannins du socle calcaire répondent des saveurs vives d'agrumes, entre citron et pamplemousse, de fruit de la passion acidulé. La tension est superbe, comme autant d'éclats de roche scintillants et accrocheurs, qui virevoltent autour d'un cœur de poire et de pêche en coulis. Le sol est omniprésent, apportant son lot de saveurs salines et épicées, évoquant autant le gingembre, la pierre-ponce, les cendres froides que le gros sel marin.

La sapidité intense et la longueur exceptionnelle de la finale nous donnent furieusement envie de nous attabler autour d'un beau plateau de fruits de mer, faisant la part belle aux crustacés... Imparable !

Eric Forest - Saint-Véran Terre Noire - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais, tonique : craie, roche humide, fraîcheur d'une eau vive ruisselant parmi les galets, citron vert, des herbes fines légèrement anisées, entre cerfeuil et coriandre, gingembre et feuille d'eucalyptus. Pêche blanche.

Bouche : Sensation intense d'énergie, de mouvement. Aux tannins du socle calcaire répondent des saveurs vives d'agrumes, entre citron et pamplemousse, de fruit de la passion acidulé. Eclat de roche, coulis de fruits blancs, gingembre et sel marin animent la finale

Accords mets-vins : Un beau plateau de fruits de mer faisant la part belle aux crustacés (langoustines, araignée, tourteau, langouste). De belles crevettes "tigre" cuites à la plancha au beurre d'herbes et d'agrumes



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques