

Eric Forest - Mâcon-Pierreclos Le Clos des Charmes Monopole - 2021 - blanc



Ce Clos des Charmes, exploité en monopole par Éric, nous plonge avec délice entre densité rocheuse, sensualité gourmande et énergie épicée. Cette belle parcelle de près d'un hectare et demi, d'un seul tenant, située sur la commune de Pierreclos. Sur ces sols de marnes qui donnent une vraie densité de structure au vin, Éric 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 ajoute encore à la haute concentration des baies.

Sur cet îlot entièrement ceint de murs en pierre, Eric expérimente en outre une conduite différente de la vigne, avec un palissage très haut (jusqu'à 2 mètres environ), sans rognage ni tressage. Une pratique inspirée des ancestrales tonnelles. Elle a pour vocation de maximiser l'ombre portée et de rafraîchir les sols en ces temps où les périodes caniculaires sont de plus en plus fréquentes dans ce vignoble du Sud bourguignon. Eric a compris l'importance de protéger la vie des sols, de préserver au mieux leur équilibre naturel car c'est eux qui vont transmettre cette énergie, cette complexité de structure qui anime ce superbe Clos des Charmes.

Plus qu'un vin, c'est un véritable extrait de fruit et de terroir que nous découvrons aujourd'hui. Le nez cristallin nous conduit au-dessus des marnes et des calcaires, déployant des notes droites de craie, d'encens et de fumée. Une expression minérale qui laisse bientôt la place à de beaux fruits blonds et mûrs. La pêche jaune, l'abricot et l'orange investissent les lieux. Follement complexe, ce Mâcon-Pierreclos décline maintenant des fragrances de cèdre, de cannelle et de gingembre, complétées d'une gourmande touche briochée. La beauté de ce bouquet expressif et complexe réside dans son équilibre parfait entre puissance et délicatesse, sensualité et fraîcheur.

En bouche, vous percevrez tout d'abord un beau et délicat boisé blond, qui assoit joliment un jus pénétrant et suave animé par la fraîcheur d'agrumes juteux, orange sanguine en tête. La confiture de mirabelle et d'abricot éclate de mille saveurs en milieu de bouche. Une once de crème de lait et de madeleine finement citronnée vient encadrer une matière ample mais vive. La finale, véritable hymne au sol de marnes et de calcaires, avance sur des notes poudrées et salines. Le jus reste indéfectiblement tendu et vibrant, porté par une acidité lumineuse.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On ne résistera pas à associer ce succulent Clos des Charmes avec une escalope de veau à la Normande, ou un pavé de saumon accompagné d'un beurre blanc ou d'une sauce Hollandaise. Dans quelques années, un mijoté de veau au citron confit nous paraît tout indiqué.

Ne tardez pas : en 2021, les rendements n'ont même pas atteint 9 hectolitres par hectare sur le Clos des Charmes...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Mâcon-Pierreclos Le Clos des Charmes Monopole - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Complexe, minéral : craie, encens et fumée, pêche jaune, abricot et orange, cèdre, cannelle et gingembre complétés d'une gourmande touche briochée. Bel équilibre entre puissance et délicatesse.

Bouche : Un beau boisé blond assoit ce jus pénétrant et suave animé par la fraîcheur d'agrumes juteux (orange sanguine). La confiture de mirabelle et d'abricot éclate en milieu de bouche. Une once de crème de lait. Finale poudrée et saline, animée par le calcaire

Accords mets-vins : Une escalope de veau à la Normande, ou un pavé de saumon accompagné d'un beurre blanc ou d'une sauce Hollandaise. Dans quelques années, un mijoté de veau au citron confit ou un vol au vent à la volaille et au curry doux



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biodynamiques