

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Optimum des Hauts de Crays - 2018 - blanc



Sur le rayonnant millésime 2018, Eric a décidé d'élaborer cette cuvée ultra-confidentielle comme une forme de défi lancé à ses confrères de la Côte de Beaune. En poussant au maximum les curseurs de la maturité et de la concentration sur cette micro-parcelle de vieilles vignes des années 1930, il réussit effectivement à hisser ce blanc profond et texturé au niveau des plus prestigieux crus de Meursault ou Chassagne-Montrachet. Un collector absolu, produit sur 4 fûts uniquement.

Eric Forest ne manque pas d'ambition, ni de suite dans les idées. Comme Jean-Marie Guffens avant lui, il n'hésite pas à troubler le jeu des dégustations à l'aveugle en nous invitant à glisser quelques flacons de cuvées « mystère » au milieu d'un aréopage de prestigieux flacons de la Côte d'Or. A commencer par ce nouveau collector : une cuvée confidentielle issue d'une vigne quasi-centenaire plantée sur une petite parcelle de 20 ares tout en haut du vertigineux coteau du premier cru Les Crays.

C'est en 2018 que l'idée germe dans l'esprit d'Eric Forest d'élaborer une cuvée apte, par sa profondeur, sa densité texturée et sa concentration à rivaliser avec certains des premiers et grands crus de la Côte de Beaune. Il jette pour cela son dévolu sur cette micro-parcelle traditionnellement vinifiée avec des vignes plus jeunes dans son Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru Les Crays. Constatant l'ensoleillement exceptionnel durant le mois de septembre 2018, couplé à un vent du Nord quasi-quotidien qui a rafraîchi l'atmosphère et permis de conserver, dans les baies, de superbes acidités organiques, Eric décide de pousser au plus loin les curseurs de la maturité physiologique. Ce n'est que dans les tout derniers jours de septembre qu'il récolte les raisins de cette très vieille vigne, alors que les peaux commencent à flétrir. C'est un jus ultra-concentré qu'il presse très délicatement, affichant des degrés d'alcool potentiels autour de 15° associés à un PH bas. Il décide d'allonger la durée d'élevage pour mieux dompter la puissance naturelle du vin. Ce Pouilly-Fuissé passera donc un an en fûts, puis une année supplémentaire en jarre de grès, avant de continuer à se patiner tranquillement en bouteille pendant deux années supplémentaires.

Découvert chez Eric, en février dernier, ce Pouilly-Fuissé Optimum des Hauts de Crays nous a totalement bluffés. Ce concentré de terroir et de sensualité s'ouvre sur des notes lascives de cire d'abeille, de fruits jaunes en coulis, de mangue et d'ananas, de beurre manié et de crème fouettée, de chausson aux pommes et de frangipane, d'amandine à la poire,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'abricot sec et de biscuit délicatement parfumé à la fleur d'oranger. On perçoit son essence minérale, évoquant une roche à la fois dense et immaculée, celle dont sont faites les églises romanes et autres abbayes bourguignonnes. A l'aération prolongée, une dimension épicée s'affirme, autour du safran, du poivre et du cumin.

Dès l'entame de bouche, pleine, texturée, on perçoit la densité exceptionnelle du jus. Le sol apporte une structure compacte, presque tannique, que les 4 années d'élevage et de patine en bouteille ont permis de commencer à délier. Le fruit, ample et expressif, se déploie, sûr de sa force et de ses équilibres : on se régale de saveurs d'orange confite, de mangue rôtie, de confiture d'abricot aux accents poivrés et d'ananas séché. Les notes d'écorces d'agrumes, kumquat en tête, relancent le milieu de bouche, associées à une touche pimentée dynamisante. L'intensité, la profondeur et la longueur de la finale sont impressionnantes et rivalisent effectivement avec les crus les plus prestigieux de la Côte de Beaune.

Cet Optimum des Hauts de Crays invite à s'attabler autour d'une cuisine sensuelle où volaille de Bresse et ris de veau tiennent bonne place. On pense à un turbot rôti sur une réduction de vin de jaune, servi avec une belle morille farcie au ris de veau. A la poularde cuite en cocotte luttée dans son voile de Champagne, à la façon de celle signée Jean-Michel Lorrain, à Joigny. Ou, plus simplement, une traditionnelle blanquette de veau... Côté fromage, restons en Bourgogne, avec un Cîteaux bien moelleux...

Attention : collector absolu.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Optimum des Hauts de Crays - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel, puissant : cire d'abeille, fruits jaunes en coulis, mangue et ananas, beurre manié et crème fouettée, chausson aux pommes et frangipane, amandine à la poire, abricot sec et biscuit parfumé à la fleur d'oranger, roche immaculée, safran, cumin

Bouche : Entame dense, la roche apporte une structure compacte, presque tannique, saveurs d'orange confite, de mangue rôtie, de confiture d'abricot aux accents poivrés et d'ananas séché, une touche de kumquat à la relance, longue finale pimentée, pénétrante

Accords mets-vins : Un turbot rôti sur une réduction de vin de jaune, servi avec une belle morille farcie au ris de veau. Poularde cuite en cocotte luttée dans son voile de Champagne, à la façon de celle signée Jean-Michel Lorrain. plus simplement, une blanquette de veau



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques