Eric Forest - Mâcon-Pierreclos Le Clos des Charmes Monopole - 2022 - blanc



Ce Clos des Charmes, exploité en monopole par Éric, nous plonge avec délice entre densité rocheuse, sensualité gourmande et énergie empyreumatique épicée. Cette belle parcelle de près d'un hectare et demi, d'un seul tenant, est 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. Elles plongent en profondeur 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 ce sont eux qui vont transmettre cette énergie, cette complexité de structure qui anime ce superbe Clos des Charmes. Une complexité renforcée par le fait que la conduite de la vigne limite assez naturellement les rendements, les raisins restant assez petits et les grappes bien aérées. Pour l'élevage, Eric opte pour des foudres de 15 hectolitres.

Plus qu'un vin, c'est un véritable extrait de fruit et de terroir que nous découvrons aujourd'hui, un petit bijou de sensualité fruitée et de dynamisme. Le nez, expressif, évoque quelques succulentes tartes aux fruits : on pense à une tarte fine aux pommes, à un feuilleté aux abricots, à une amandine aux poires. Viennent ensuite des évocations d'agrumes mûrs et juteux autour de l'orange, de la clémentine. Quelques notes de résine, de cèdre, de baie de genièvre, d'essence de bergamote et de suc de violette apportent une sensation de fraîcheur. Mais l'empyreumatisme du sol est déjà perceptible, comme un feu qui couve sous la glace…

En bouche, l'énergie des agrumes occupe les avant-postes : on pense à la pulpe d'une orange, au citron vert, au zeste de pamplemousse. La mandarine semble désormais flambée et relevée de stimulantes notes de safran et de piment d'Espelette qui réchauffent le palais. Une touche fraîche de bâton de réglisse précède des saveurs subtiles d'abricot et d'ananas. La finale, à la longueur substantielle, est portée par une salinité dynamique, résolument pierreuse. Le jus reste indéfectiblement énergique

et vibrant, imprégné de sol et d’un fruit rayonnant.

On ne résistera pas à associer ce succulent Clos des Charmes avec un haddock poché accompagné d’une purée, des moules au curry ou une darne de saumon à la sauce béarnaise. Autre option, plus « terrienne », une andouillette à la sauce moutarde.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Eric Forest - Mâcon-Pierreclos Le Clos des Charmes Monopole - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Expressif : tarte fine aux pommes, feuilleté aux abricots, amandine aux poires, orange, clémentine, résine, cèdre, baie de genièvre, essence de bergamote, suc de violette, empyreumatisme du sol.

Bouche : Energie des agrumes, stimulantes notes de safran, de piment d'Espelette, bâton de réglisse, abricot, ananas, jus énergique et vibrant, imprégné de sol et d'un fruit rayonnant. Longue finale portée par une salinité dynamique, pierreuse.

Accords mets-vins : Avec un haddock poché accompagné d'une purée, des moules au curry ou une darne de saumon à la sauce béarnaise. Autre option, plus « terrienne », une andouillette à la sauce moutarde.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1h en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biodynamiques