

Eric Forest - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2022 - blanc



Ce superbe premier 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 aux sols très 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 a la chance d'exploiter sur ce magnifique climat, classé en premier cru depuis 2020, 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 s'emploie 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, souvent millerandé, affiche une intensité aromatique hors du commun et des équilibres d'école. C'est bien le cas sur ce rayonnant millésime 2022.

La préservation de l'intégrité des fruits jusqu'au pressoir, l'extraction très douce (apprise auprès de son mentor, Jean-Marie Guffens) puis l'assemblage des jus de presse, 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.

Des effluves virevoltants de fruits jaunes, abricot et ananas en tête, de poire Passe-Grassane et de pomme montent du verre à peine agité. On met ensuite le cap vers des contrées voluptueuses, sur des notes plus suaves de tarte aux pommes, de crème anglaise ou de corne de gazelle. On décèle également quelques parfums d'agrumes, entre orange et mandarine, comme saupoudrés de menthe et de fleurs blanches. La dimension minérale s'affirme ensuite, avec l'arrivée de notes crayeuses et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

poudrées.

En bouche, on aime l'équilibre entre la tension d'un jus tirant vers l'acidité des agrumes et le charnu pulpeux des fruits à chair jaune. La pêche, l'orange et le melon s'imposent sur un horizon chatoyant et clair, délicatement miellé. A la fois caressant et d'une vivacité exemplaire, le cœur de bouche accueille quelques fruits plus compotés à la texture moelleuse, cinglés de nuances torréfiées. La dimension profondément minérale revient au galop, sur la craie et des notes salines salivantes, qui allonge interminablement la finale.

On pourra d'ores et déjà recommander ce Premier Cru Les Crays sur une sarsuela, un bar de ligne cuit en croûte de sel, des noix de Saint-Jacques snackées accompagnées d'une fondue aux poireaux, mais aussi, dans un esprit plus terrien, avec un Parmentier d'andouillette au céleri ou une belle volaille de Bresse aux champignons sauvages.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Voluptueux et minéral : abricot, ananas, poire Passe-Grassane, pomme, tarte aux pommes, crème anglaise, corne de gazelle, orange, mandarine, menthe, fleurs blanches, notes crayeuses.

Bouche : Acidité des agrumes et charnu pulpeux des fruits à chair jaune, pêche, orange, melon, horizon délicatement miellé, fruits plus compotés à la texture moelleuse cinglés de nuances torréfiées. La craie et des notes salines salivantes allongent la finale.

Accords mets-vins : Sur une sarsuela, un bar de ligne cuit en croûte de sel, des noix de Saint-Jacques snackées accompagnées d'une fondue aux poireaux, avec un Parmentier d'andouillette au céleri ou une belle volaille de Bresse aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

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