

Eric Forest - Petite Arvine Fully Les Raffos - 2022 - blanc



Pour son 20ème millésime (2019), Eric Forest a eu l'opportunité de concrétiser un vieux rêve : élaborer une cuvée ultra-confidentielle mais absolument superbe de Petite Arvine, issue du plus fameux terroir du Valais Suisse : Fully. Devant l'accueil plus qu'enthousiaste de ses clients, sommeliers, critiques ou simples amateurs, Eric a décidé de poursuivre un peu l'aventure.

Jusqu'à ce millésime 2022, le dernier que vous pourrez trouver, puisque depuis, après deux années où les conditions climatiques n'ont pas permis de récolter un raisin suffisamment qualitatif à son goût, Eric a finalement décidé de planter quelques pieds de petite arvine au sein de son Clos des Charmes, à Pierreclos, qui donnera naissance, d'ici quelques années, à la première petite arvine 100% bourguignonne !

Pour comprendre l'origine de cette véritable passion pour la petite arvine, il faut remonter dans le temps : le père d'Eric avait l'habitude de remplir la cave familiale de beaux flacons suisses, sélectionnés par des amis valaisans, chez qui les Forest allaient souvent passer les vacances. Dès l'adolescence, Eric s'est familiarisé avec ces blancs, secs ou moelleux, et a appris à en aimer la complexité et les multiples nuances.

Lorsqu'en 2017, il rencontre Pierre-Antoine Crettemand, vigneron à Saillon, juste au-dessus de Fully, depuis de nombreuses générations, il n'a pas hésité longtemps avant de se décider à sauter le pas et venir « faire » du vin à ses côtés. En attendant de pouvoir goûter, d'ici quelques années, à la cuvée qu'ils élaboreront à quatre mains à partir d'une petite parcelle acquise ensemble du côté du Grand Cru de Grillon et récemment replantée, Eric nous fait le plaisir de nous confier quelques bouteilles de leur Fully Les Raffos, issue de vieilles sélections massales de petite arvine cultivées en Bio par son ami Pierre-Antoine.

Ce-dernier apporte bien sûr sa connaissance intime du terroir et de la vigne, tandis qu'Eric amène sur les pentes abruptes de Fully un esprit Bourguignon que l'on retrouve dans le vin. A commencer par la précision extrême de ses pressurages fractionnés, pour lesquels il ne retient ici que les milieux de presse, les jus les plus purs qu'il vinifie sans débouillage. Quant à l'élevage, Eric utilise les fûts de son Pouilly-Fuissé Les Crays qu'il fait venir de Vergisson, des fûts déjà ensemencés par les levures des raisins des Crays qui se mêlent à celles de la petite arvine. Cet élevage « à la bourguignonne », sans bois neuf, se poursuit pendant 16 mois au total, dans une petite cave creusée dans la roche, juste en contrebas du

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Château de Fully.

Dès le premier nez, le vin nous embarque dans des paysages luxuriants, dominés par une douceur sensuelle mais entraînante évoquant l'ambiance de jardins orientaux ou d'un lointain marché aux épices aux couleurs chatoyantes, où l'on vagabonde, guidé par le son envoûtant d'une mélodie de la grande Oum Kalsoum. Amandiers en fleurs, orchata de chufa, miel fin, colliers de jasmin et d'œillets blancs, datte et abricot confit, corne de gazelle et fleur d'oranger, cannelle et curcuma, une touche de kumquat : le voyage est total. On pense aussi à quelques célèbres essences signées de grands noms de la parfumerie, Opium en tête. C'est franchement bluffant... et tellement dépayçant !

On retrouve volupté et grande envergure dans une bouche aux accents de souk marocain, avec ses saveurs de gâteaux au miel, de curcuma et de noix de muscade, de fruits confits, d'orangette et d'ananas séché, de bois précieux et de poivres délicats. L'équilibre entre densité et souplesse est magistral. La bouche généreuse, texturée, est parfaitement délimitée. Quant à la longueur, elle est juste phénoménale. A la réflexion, une fois le verre terminé, on se dit que l'on n'est finalement pas très loin de l'émotion provoquée par un grand pinot gris signé Olivier Humbrecht ou par la mythique Roussanne Vieilles Vignes de Beaucastel, du côté de Châteauneuf-du-Pape...

A table, osez la générosité : tronçon de turbot rôti et sa sauce béarnaise, double côte de veau cuite au sautoir accompagnée d'un gâteau aux cèpes ou encore une blanquette traditionnelle servie avec des spaetzle...

Un pur bijou, particulièrement réjouissant aujourd'hui comme dans 5 ans. Attention : collector !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Petite Arvine Fully Les Raffos - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : doux, sensuel : amandiers en fleurs, orchata de chufa, miel fin, jasmin, oeillets blancs, datte, abricot confit, corne de gazelle, fleur d'oranger, cannelle, curcuma, kumquat, célèbres essences signées de grands noms de la parfumerie, Opium en tête.

Bouche : généreuse, texturée et parfaitement délimitée : saveurs de gâteaux au miel, de curcuma et de noix de muscade, de fruits confits, d'orange et d'ananas séché, de bois précieux et de poivres délicats. Finale d'une longueur phénoménale.

Accords mets-vins : A table, osez la générosité : tronçon de turbot rôti et sa sauce béarnaise, double côte de veau cuite au sautoir accompagnée d'un gâteau aux cèpes ou encore une blanquette traditionnelle servie avec des spaetzle...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Cépage : petite arvine

Culture : biologique