

Eric Forest - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2022 - blanc



Eric exploite cette parcelle sur la partie haute des coteaux de la Roche de Vergisson, à 400 mètres d'altitude environ. Ici, le sol d'argiles ferrugineuses est très mince, et le calcaire omniprésent. Le système racinaire de la vigne entre rapidement en contact avec la roche-mère. En outre, l'exposition au Nord-Est préserve la plante des excès de chaleur, garantissant des maturités régulières comme sur ce millésime 2022 au profil plutôt solaire.

Au final, ce terroir plutôt tardif, qui constitue une sorte d'enclave au cœur de la prestigieuse appellation de Pouilly-Fuissé, donne des vins à la fois frais, tendus et intensément minéraux. Sans pour autant manquer de densité et de matière, une constante dans la recherche d'Eric et le style de ses vins.

Elevé principalement en fûts (ainsi qu'en œufs en grès pour une faible proportion), sur ses lies pendant un an, ce Mâcon-Vergisson Sur la Roche exprime ses origines avec une grande intensité. Sur cet exceptionnel millésime 2022, la cuvée séduit par son harmonie parfaite entre richesse aromatique, densité de texture et fraîcheur minérale.

L'empreinte du sol, évoquant la poudre de calcaire et la craie, marque le premier nez. Elle s'accompagne d'un bouquet de fleurs blanches légères et délicates autour de l'acacia, du tilleul et d'une touche plus citronnée de verveine. On part ensuite sur des arômes intenses de fruits blancs bien mûrs, entre pêche blanche, poire et pomme, complétés de parfums suaves et gourmands de mirabelle, de pêche jaune et de confiture d'abricot. L'aération révèle la fraîcheur du citron jaune et de son zeste, avant de dévoiler des notes pâtisseries miellées, fines et discrètes, rappelant la brioche au beurre, la noisette torréfiée et le pain légèrement toasté. C'est élégant, expressif et concentré.

La bouche est au diapason, complexe et raffinée. Elle présente un profil frais et tonique sur le zeste de citron et le pomelo, enrobé par une belle matière gourmande qui révèle l'éclat de la poire Passe-Crassane et la pomme Reinette, de la mirabelle, de l'abricot juteux et du jus d'ananas. C'est à la fois charnu et ciselé, profond et dynamique. On retrouve les notes de brioche et de noisette torréfiée qui soulignent une parfaite maîtrise de l'élevage. La minéralité calcaire cisèle la finale sur des notes salines qui s'étirent tout en longueur et ajoutent beaucoup de classe et de raffinement à ce Mâcon-Vergisson absolument remarquable.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Taillé pour la table, il trouvera sa place aux côtés de noix de Saint-Jacques snackées au beurre à la fondue de poireaux, une volaille de Bresse à la crème ou des couteaux à la plancha au beurre persillé.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Élégant, expressif, concentré :
poudre de calcaire, craie, acacia,
tilleul, verveine, pêche blanche, poire,
pomme, mirabelle, pêche jaune,
confiture d'abricot, citron jaune,
brioche au beurre, noisette torréfiée,
pain légèrement toasté.

Bouche : Complexe et raffinée, profil
frais et tonique (citron, pomelo),
matière gourmande (poire Passe-
Crassane, pomme Reinette, mirabelle,
abricot, ananas), brioche, noisette
torréfiée. Longue finale sur des notes
salines.

Accords mets-vins : Noix de Saint-
Jacques snackées au beurre à la
fondue de poireaux, une volaille de
Bresse à la crème ou des couteaux à
la plancha au beurre persillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biodynamiques