

Eric Forest - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2023 - 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 les derniers millésimes aux profils plutôt solaires.

Finalement, 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 texturée, de chair savoureuse, 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 ce millésime d'équilibre et d'harmonie, la cuvée conjugue gourmandise aromatique, densité de texture et fraîcheur minérale et citronnée.

Le nez s'ouvre avec retenue, dans un registre épuré. On retrouve une expression plus sobre que celle souvent attendue des chardonnays du Mâconnais. Des parfums gourmands et pâtisseries s'élèvent progressivement du verre autour de la pâte d'amande, du croissant chaud, d'un beurre noisette. Un fondu précis, jamais pesant. Viennent ensuite de délicates notes florales, portées par l'aubépine, la fleur d'oranger et une touche de lys, qui apportent à la fois du relief et un raffinement certain. En fond, le calcaire s'exprime par petites touches énergiques, autour d'une fraîcheur crayeuse et citronnée, des notes de pamplemousse blanc et un zeste vif, qui structurent l'ensemble. Un nez lisible, bien rythmé, qui respecte l'identité du terroir.

La bouche s'ouvre sur une matière souple, portée par un gras sec qui enrobe le palais sans lourdeur. On aime les saveurs de poire et de pêche blanche bien mûres. L'acidité prend rapidement le relais, donnant une bonne percussion à l'ensemble. En cœur de bouche, des arômes nets de clémentine, de kumquat et de zeste d'orange stimulent la salivation. Cette tension est renforcée par de fins amers minéraux, qui confèrent au vin une belle sapidité. La construction est droite, sans détour, avec une finale étirée, précise, où apparaissent des notes plus végétales évoquant l'estragon ou la feuille de citronnier. Un vin à l'équilibre clair, sans

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fioriture, porté par le sol et la parfaite maturité du fruit.

Avec ce Mâcon6vergisson Sur la Roche, on imagine une belle langoustine à peine grillée. Quelques billes de melon parfumé dans un sirop à la verveine, ainsi que quelques “pois larme” cuits comme un risotto avec une touche de lard de Colonnata. Un délice se profile...

On pourrait également le servir sur une salade estivale autour d'un fromage de chèvre type Charolais, accompagnée d'une sucrose pour la mâche. La vinaigrette sera parfumée au jus de pomelo et à l'estragon pour un maximum de fraîcheur.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : épuré, gourmand, : pâte d'amande, croissant chaud, beurre noisette, aubépine, fleur d'oranger, lys, fraîcheur crayeuse et citronnée, pamplemousse blanc et un zeste vif.

Bouche : matière souple, portée par un gras sec sans lourdeur, poire, pêche blanche, clémentine, kumquat et zeste d'orange, fins amers minéraux, à la belle sapidité. Finale étirée, précise, évoquant l'estragon ou la feuille de citronnier.

Accords mets-vins : langoustine à peine grillée, billes de melon au sirop à la verveine, Quelques "pois larme" cuits comme un risotto avec une touche de lard de Colonnata. Salade estivale autour d'un fromage de chèvre type Charolais, sucrine, vinaigrette au jus de pomelo...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biodynamiques