

Eric Forest - Mâcon-Pierreclos Le Clos des Charmes Monopole - 2023 - blanc



Ce Clos des Charmes, exploité en monopole par Éric, nous plonge avec délice entre empreinte calcaire, 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. 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 et complexe, s'ouvre sur des parfums caressants de crème à la pistache, de noix de Cajou, de nougat de Montélimar. On pense à de la poudre d'amande, à un sabayon, un flan subtilement vanillé et un beurre manié. Des notes délicates de miel d'acacia et de cire fraîche, aux tonalités presque chablisiennes, précèdent le jaillissement d'un fruit mûr, juteux, évoquant la poire et le brugnon. On distingue ensuite quelques notes végétales plus fraîches, aux accents anisés, entre cerfeuil et fenouil, complétées d'une once de baie de genièvre. On balance harmonieusement entre douceur et tonicité.

La bouche nourrissante et très savoureuse libère l'énergie des agrumes autour du zeste d'orange, du kumquat et de pamplemousse. La mandarine n'est pas loin non plus, tout comme une déclinaison de pomme

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

un peu acidulées, relevées de notes stimulantes de bâton de réglisse, de feuille d'eucalyptus et d'un poivre blanc intense.

La finale, à la longueur substantielle, est portée par une salinité dynamique, résolument pierreuse, ancrée dans les calcaires. Le jus reste indéfectiblement énergique et vibrant, imprégné de sol et d'un fruit rayonnant. Plus « yang » que « yin », ce Clos des Charmes impressionne de bout en bout, par son intensité, sa profondeur, sa puissance contenue.

On ne résistera pas, après 5 ou 6 ans de cave, à l'associer avec un haddock poché accompagné d'une purée, des moules au curry, une marmite de lotte en sauce safranée ou encore une pôchouse traditionnelle. Pour les plus impatients (le vin est déjà parfaitement en place), vous vous régalez avec des beignets de calamars à la Romaine ou des crevettes en tempura, à la coriandre, cinq parfums et poivre de Sichuan.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Mâcon-Pierreclos Le Clos des Charmes Monopole - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : expressif et complexe : poudre d'amande, sabayon, flan vanillé, beurre manié, miel d'acacia, cire fraîche, cerfeuil, fenouil, baie de genièvre.

Bouche : nourrissante et savoureuse, énergique, zeste d'orange, kumquat, pamplemousse, déclinaison de pomme acidulées, bâton de réglisse, feuille d'eucalyptus et un poivre blanc intense. Finale, à la longueur substantielle, portée par une salinité dynamique.

Accords mets-vins : jeune, beignets de calamars à la Romaine ou crevettes en tempura, à la coriandre, cinq parfums et poivre de Sichuan. Après 5 ou 6 ans, haddock poché et une purée, moules au curry, marmite de lotte en sauce safranée ou encore une pôchouse traditionnelle.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Pierreclos

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biodynamiques