Eric Forest - Pouilly-Fuissé AME Forest - 2023 - blanc



Avec ce superbe Pouilly-Fuissé, fruit de l'assemblage de 4 lieux-dits incarnant la diversité des terroirs de Vergisson, Eric Forest signe une des grandes réussites du millésime. Un vin d'équilibre parfaite entre la fraîcheur d'une rivière souterraine, d'un paysage de printemps après la pluie, générosité gourmande s fruits du verger, énergie des agrumes et d'une subtile et vibrante trame épicée. C'est un must, d'une classe remarquable !

Cette cuvée, imaginée pour être le reflet de l'âme du Domaine et du style recherché par Eric, est conçue à partir de vignes situées sur plusieurs parcelles différentes. Si elles partagent toutes une certaine fraîcheur et une maturité plus tardive, par leur orientation au Nord ou à l'Est, chacune apporte sa touche : « La Côte » avec son sol très riche en marnes donne de la structure, de la longueur et une belle vibration minérale. Du côté des « Tilliers » et du « Bois Rosier », les calcaires apportent finesse, verticalité et fraîcheur, tandis que les vieilles vignes de Carmentrants, âgées de 60 ans et plus, amènent densité et concentration.

Comme toujours avec Eric Forest, la maturité du raisin se révèle impeccable avec de belles intensités aromatiques combinées à une sensation de fraîcheur revigorante en bouche. Une qualité du fruit parfaitement servie par un élevage en fûts (auxquels s'ajoute une faible proportion d'œufs en grès) qui se montre cette année particulièrement subtil et discret.

Le premier nez s'élève du verre dans un registre élégant, subtil et surtout très frais, désaltérant. On pense à une eau cristalline serpentant le long d'une rivière souterraine au milieu des stalagmites, des concrétions calcaires. A l'extérieur, on est ensuite projeté dans la fraîcheur d'une mâtinée de printemps, juste après la pluie, avec ses jeunes pousses vert tendre de cerfeuil et de coriandre, ses petites fleurs blanches à peine écloses dans le verger. On retrouve la même sensation de fraîcheur et de pureté dans les parfums de fruits blancs, comme juste cueillis dans l'arbre, autour de la pêche, de la pomme Granny, de la poire Passe-Crassane ou Williams. Au fil de l'aération, les parfums gagnent en sensualité, l'atmosphère se réchauffe, s'ouvrant vers des horizons estivaux : on pense maintenant à l'amande ou la noisette, à un miel raffiné d'acacia ou de lavande, mais aussi à des fruits jaunes rappelant pêche jaune, ananas et mangue. Les agrumes sont là, d'abord discrets, avant de se révéler pleinement dès l'entame de bouche. Finesse et complexité : ce superbe Pouilly-Fuissé avance parfaitement sur ses deux

jambes !

L’attaque est charnue, expressive et tonique, déployant ses saveurs d’orange, de citrons vert et jaune, de clémentine, relevées de notes de bâton de réglisse et de baie de genièvre. On retrouve nos fruits blancs, mâtinés d’un peu d’abricot et d’une once de marmelade anglaise. Au fil de la rétro-olfaction, l’empreinte épicée ne cesse de s’affirmer : poivre Sichuan, piment d’Espelette ou safran jouent maintenant des coudes sur nos papilles en émoi. La sapidité, l’énergie, la longueur de la finale sont remarquables. Tout ici se marie avec l’évidence d’un grand vin.

Il mérite des chairs délicates, des saveurs subtilement iodées : on pense à un filet de sole ou de Saint-Pierre juste grillé avec un filet de citron et un écrasé de pommes de terre généreusement beurré, relevé de quelques brisures de truffe, mais aussi à des ravioles de langoustines à la citronnelle et verveine, un risotto de noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou une barbue rôtie. Plus tard, vous pourrez également aller sur des ris de veau. En fin de repas, optez pour un Brillat-Savarin ou un Reblochon fleuri et crémeux. Régalez-vous !

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé AME Forest - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, lumineux

Nez : élégant, subtil et très frais : eau cristalline, cerfeuil, coriandre, fleurs blanches à peine écloses, pêche, pomme Granny, Passe-Crassane ou Williams, amande, noisette, miel raffiné d'acacia ou de lavande, pêche jaune, ananas et mangue, agrumes.

Bouche : attaque charnue, expressive, tonique, orange, citrons vert et jaune, clémentine, bâton de réglisse, genièvre, fruits blancs, abricot, marmelade anglaise, poivre Sichuan, piment d'Espelette, safran. Sapidité, énergie et longueur remarquables de la finale.

Accords mets-vins : filet de sole ou de Saint-Pierre et écrasé de pommes de terre, ravioles de langoustines à la citronnelle et verveine, risotto de noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou barbue rôtie. En fin de repas, Brillat-Savarin truffé ou Reblochon fleuri et crémeux.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et biodynamiques