# Eric Forest - Pouilly-Fuissé Haut de la Roche - 2023 - blanc




A quelques centimètres près, cette superbe parcelle n'a pas eu droit au statut enviable de 1er cru : alors que la limite d'altitude fixée par les autorités administratives de l'INAO est de 400 mètres, celle-ci se situe à 401 mètres environ, de l'autre côté du sentier. Mais peu importe, l'essentiel est dans le vin !

Ici, le sol argilo-calcaire est extrêmement mince (50 centimètres au maximum) et laisse rapidement la place à des bancs calcaires fissurés du Bajocien, dans lesquels les racines de la vigne s'immiscent. Nature du sol, exposition au Sud-Est et caractère assez venté de la parcelle, tout ceci concourt à donner des raisins parmi « les plus expressifs de Vergisson », pour reprendre les mots d'Eric. Et surtout, chargés d'une minéralité intense et tonifiante, a-t-on envie d'ajouter.

Vendanger en préservant la fraîcheur et la vibration calcaire typique de ce terroir est un des nombreux défis à relever ces dernières années. Mission parfaitement accomplie en 2023 : ce Haut de la Roche a donné un vin à l'équilibre remarquable entre gourmandise fuselée et tension saline, parfaitement servi par un élevage subtil.

À l'ouverture, le nez propose une lecture rassérénante du terroir autour de parfums caressants d'amande douce et de pâte briochée. Il faut le laisser s'égarer quelques instants pour que son plein potentiel ne se dévoile. Des arômes d'agrumes s'élèvent du verre, avec une dominante d'orange confite et de clémentine qui conservent l'onctuosité des premiers effluves tout en apportant de la tension. En filigrane, des fleurs blanches, entre lilas et jasmin, évoquent les étals chatoyants d'un marché aux fleurs. A l'aération prolongée, le bouquet gagne en relief avec une touche épicée : muscade, poivre vert et baies roses s'entremêlent, apportant dynamisme et vivacité. Cette dimension complète le tableau avec justesse, sans détourner l'attention de la pureté du vin.

En bouche aussi, ce superbe Pouilly-Fuissé s'exprime avec clarté. L'attaque, tendue, s'ouvre sur des agrumes acidulés autour du kumquat frais et du citron de Menton. La bouche gagne en ampleur sans jamais peser. La matière, fine et continue, laisse place à une expression minérale nette, presque saline, en milieu de bouche. Des notes de pêche blanche et de melon apportent une touche fruitée bien intégrée. En finale, la sensation de fraîcheur reprend le dessus, sur des notes d'eucalyptus et de verveine. La sensation de fraîcheur acidulée se prolonge jusqu'à la dernière goutte. Loin de tout effet de manche, le vin se tient sans artifice,

dans un équilibre maîtrisé entre énergie, relief et droiture. C’est franc, précis : on adore.

On mettra se régalera de ce Pouilly-Fuissé Haut de la Roche sur un filet de sole au beurre noisette, accompagné d’une émulsion de verveine et zestes d’agrumes. Plus audacieux, des gyozas de volaille, sauce soja-sésame et zeste de citron vert. Côté fromage, un Salers entre deux en révélera la minéralité saline !

**© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés**

# Eric Forest - Pouilly-Fuissé Haut de la Roche - 2023 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Jaune doré, brillante

**Nez :** caressant, frais, sensuel : amande douce, pâte briochée, orange confite, clémentine, fleurs blanches, entre lilas et jasmin, muscade, poivre vert et baies roses.

**Bouche :** attaque, tendue, agrumes acidulés (kumquat, citron de Menton), ample sans jamais peser, matière, fine et continue, expression minérale nette, presque saline, pêche blanche, melon. Finale où la fraîcheur reprend le dessus (eucalyptus et verveine).

**Accords mets-vins :** sur un filet de sole au beurre noisette, accompagné d'une émulsion de verveine et zestes d'agrumes, des gyozas de volaille, sauce soja-sésame et zeste de citron vert. Côté fromage, un Salers entre deux.

## Conseils de service

**À consommer :**
Idéalement entre 2026 et 2035

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Aération d'une heure en bouteille ou carafage

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Pouilly-Fuissé

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Principes biologiques