

Eric Forest - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2023 - blanc



Ce superbe premier cru Les Crays porte particulièrement bien son nom : crayeux à souhait, il nous plonge dans une multitude de variations calcaires avant de se déployer dans un registre plus sensuel, charnu et juteux. D'une densité et d'une intensité de saveurs peu communes, il brillera après 5 années de cave.

Le vin, issu de parcelles situées au pied de la Roche de Vergisson, porte l'un des noms emblématiques de ces terroirs aux sols très crayeux. Ici, le calcaire est omniprésent, sous forme d'éboulis plus ou moins détériorés, plus ou moins tendres, qui se superposent avec des couches de marnes bleues.

Eric a la chance d'exploiter sur ce magnifique climat, classé en premier cru depuis 2020, plusieurs parcelles de vieilles vignes, essentiellement plantées par son grand-père, entre 1930 et 1966. Elles sont profondément enracinées dans le substrat rocheux. Par un travail régulier des sols, Eric s'emploie à stimuler le système racinaire pour que celui-ci s'enfonce toujours plus dans le sous-sol et imprègne ainsi le raisin d'une belle intensité minérale, saline et épicée. L'exposition au Sud et la protection par rapport aux vents du Nord qu'offre la Roche de Vergisson, permettent au fruit d'atteindre une haute maturité et une grande concentration aromatique.

Eric excelle à « travailler » une telle matière première, surtout lorsque le raisin, souvent millerandé, affiche une intensité aromatique hors du commun et des équilibres d'école. La préservation de l'intégrité des fruits jusqu'au pressoir, l'extraction très douce (apprise auprès de son mentor, Jean-Marie Guffens) puis l'assemblage des jus de presse, la vinification et l'élevage en fûts, en limitant de plus en plus le bâtonnage et la décarbonation afin de conserver toute la fraîcheur souhaitée, sont ici des modèles de précision.

La pureté s'impose d'emblée. Impossible d'ignorer ce nez, droit, vibrant, d'une grande élégance. Le calcaire affleure clairement dans le verre et imprime une sensation de fraîcheur omniprésente. Puis vient le fruit autour des agrumes nets, entre mandarine juteuse, zeste de citron et peau d'orange, complétés d'une pêche bien juteuse. Des nuances florales et végétales s'élèvent en fines volutes, convoquant l'aubépine, le lilas mais aussi l'ortie et une touche d'estragon aux accents anisés. L'aération apporte un basculement vers des arômes de torréfaction sur des notes d'amande grillée, de café fraîchement moulu et de pierre à fusil. Le nez ne

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cesse d'évoluer, vivant. On a qu'une envie : y replonger !

La bouche répond avec justesse à ce que le nez laissait attendre. L'entrée est tendue, minérale, offrant un toucher finement granuleux. Une sensation de pierre mouillée, de calcaire qui fond en bouche, guide toute la trame. Puis, un gras léger vient tapisser le palais, sans lourdeur. Le fruit revient au premier plan, mûr, précis : le brugnon, l'abricot, le melon d'eau, apportent une impression juteuse et désaltérante. La finale, portée par une acidité vive et expressive, relance le vin. Les équilibres sont parfaits, contribuant à la sensation de dynamisme que dégage le vin. Tout semble en place. La maturité est parfaitement gérée.

Jeune, il vous régalerait avec un taboulé libanais fait de persil, tomate, oignon, boulgour et vinaigrette au citron. Après quelques années en cave, le vin aura pris de la profondeur. Il accompagnera alors une volaille de Bresse rôtie accompagné d'une crème de topinambours, avec un jus réduit. Deux lectures, deux moments, pour un vin qui évoluera parfaitement dans le temps.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : droit, élégant et frais : mandarine, zeste de citron, peau d'orange, pêche, aubépine, lilas, ortie, estragon, amande grillée, café fraîchement moulu, pierre à fusil.

Bouche : tendue, minérale, toucher finement granuleux, pierre mouillée, calcaire qui fond en bouche, gras léger sans lourdeur. Fruit mûr, précis : brugnon, abricot, melon d'eau. Finale, portée par une acidité vive et expressive.

Accords mets-vins : Jeune, un taboulé libanais fait de persil, tomate, oignon, boulgour et vinaigrette au citron. Après quelques années en cave, une volaille de Bresse rôtie accompagné d'une crème de topinambours, avec un jus réduit.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques