

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Eric Forest - Pouilly-Fuissé 24 Carats - 2023 - blanc



Cette cuvée confidentielle, digne d'une pièce de haute joaillerie, est une sélection intra-parcellaire du meilleur du terroir des Crays, premier cru de Pouilly-Fuissé. Eric sélectionne ici ce qu'il considère, après moultes dégustations, comme les 3 meilleurs fûts qu'ont donnés, pour chaque millésime, ses plus vieilles vignes situées sur les Hauts des Crays.

Les vignes furent essentiellement plantées par son grand-père, entre 1930 et 1966. Elles sont profondément enracinées dans le substrat rocheux très calcaire. 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, faisant de ce vin un modèle de sensualité et de profondeur, une sorte de « Grand Cru » du Domaine.

Comme les meilleurs blancs de la Côte de Beaune, desquels il se pose clairement en sérieux rival, ce Pouilly-Fuissé 24 Carats est clairement taillé pour la garde. Il gagnera évidemment à être attendu au moins 5 ans en cave. Mais déjà, on perçoit son extraordinaire concentration, sa densité de structure tout bonnement phénoménale. Tout comme son envergure, exceptionnelle.

S'il se pare d'emblée d'atours éminemment sensuels, la présence des calcaires est néanmoins perceptible : dans ses notes poudrées, dans son équilibre souverain, dans cette sensation de force tranquille et de douce harmonie qu'il dégage dès le premier nez, le vin évoque l'âge d'or des grandes abbayes cisterciennes bourguignonnes, de leurs murs de pierre épais, polis par les siècles, de leurs chapelles romanes aux courbes sobres, de leur statuaire à la blancheur immaculée. Puis, le jus dévoile tranquillement ses charmes fruités autour de parfums de fruits pochés ou confits : on pense à une pêche jaune, nimbée d'un miel des Causses, à une orange ou une clémentine confite, à une mangue ou un ananas rôti, à la chair pulpeuse d'une mirabelle ou d'un abricot bien juteux. Une once de pâte de coing précède des notes lactées tout aussi suaves, caressantes, autour du beurre de baratte, d'un milkshake aux fruits blancs et jaunes.

Dès l'entame, la bouche impressionne par son envergure, sa densité séveuse. Texturée, enveloppante, la matière n'est jamais lourde. On se délecte de saveurs de fruits blancs, de confiture d'abricot et de mirabelle,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de marmelade à l'orange et de carambole. On retrouve un cortège d'épices tout à fait typique de ce grand millésime entre safran, poivre de Sichuan, clou de girofle ou baie de genièvre.

L'intensité et la longueur de la finale sont impressionnantes : les équilibres sont remarquables, on ressent la force tellurique du sol, jamais imposante mais bien présente, apportant une structure tannique rappelant quelques grands rouges de la Côte de Nuits ! Quelle stature incroyable pour ce Pouilly d'exception qui n'est encore qu'un jeune...

Vous vieillerez à l'attendre au moins 5 ans en cave : il vous le rendra bien ! Il sublimera des noix de Saint-Jacques snackées, accompagnées d'une émulsion safranée et servies avec gnocchis ou risotto. On pense aussi à des ris de veau à la crème et aux cèpes ou une volaille de Bresse aux girolles ou aux morilles.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Pouilly-Fuissé 24 Carats - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : minéral, sensuel : notes poudrées, pêche jaune, miel des Causses, orange ou clémentine confite, mangue ou ananas rôti, mirabelle, abricot, pâte de coing, beurre de baratte, milkshake aux fruits blancs et jaunes.

Bouche : densité séveuse, texturée, enveloppante, jamais lourde, fruits blancs, confiture d'abricot, marmelade à l'orange, carambole, cortège d'épices (safran, poivre de Sichuan, clou de girofle, baie de genièvre).
Longue finale intense.

Accords mets-vins : après 5 ans en cave, sur des noix de Saint-Jacques snackées, accompagnées d'une émulsion safranée et servies avec gnocchis ou risotto. On pense aussi à des ris de veau à la crème ou une volaille de Bresse aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2041 au moins

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques