

Eric Forest - Muscat sec Les Petits Grains - 2023 - blanc



Toujours avide de nouvelles expériences, de découvrir et magnifier de nouveaux terroirs, de transcender de nouveaux cépages, Eric poursuit l'exploration de chemins de traverse, pour le plus grand plaisir des amateurs que nous sommes. Après être tombé amoureux de la petite arvine valaisanne, voici qu'Eric nous convie à faire un détour du côté des Pyrénées-Orientales et pas n'importe où : sur le fameux terroir de Calce, rendu célèbre depuis près de 40 ans par le magicien Gérard Gauby.

C'est ici, au cœur de véritable millefeuille géologique du Roussillon, où se mêlent, en strates verticales, calcaires sédimentaires, marnes, argiles et schistes, qu'un ami d'Eric cultive, à la façon d'un jardinier, une vieille vigne de plus de 60 ans, plantée en muscat à petits grains. Cépage surtout connu pour être à l'origine des vins doux naturels prisés dans la région.

Cette année, Eric n'a pas pu résister à la tentation de vinifier un fût de ce muscat à sa façon, à la bourguignonne et en vin sec, sans macération, après une presse directe, délicate, dont il a le secret. S'il a mis pas mal de temps à « faire ses sucres », le vin goûte aujourd'hui parfaitement sec et nous transporte dans des paysages fascinants, à la fois si loin et si proche. Vous n'aurez qu'une seule chose faire : vous laissez embarquer...

Dès le premier, à la fois expressif et très raffiné, c'est un horizon lumineux, dégagé, qui s'ouvre devant nous, avec ses couleurs et ses parfums chatoyants. On trouve, pêle-mêle, la pêche jaune, un bonbon à l'anis, des décoctions d'herbes de montagne, d'armoise et de génépi, de marjolaine ou de sauge, la badiane. Plus le vin s'aère, plus les ponts avec une Chartreuse jaune nous semblent évidents. La complexité et l'éclat parfumé de ce vin sont remarquables.

En bouche, le jus déploie un toucher particulièrement soyeux, subtilement graissé par un élevage au cordeau, mais fuselé, dynamique. On se régale de saveurs de fruits jaunes pochés ou flambés, relevés de graines de fenouil et d'anis étoilé, de baie de genièvre ou de clou de girofle, de safran ou de poivre Sichuan subtilement mentholé. L'intensité de la finale en surprendra plus d'un : on a l'impression que le vin gagne en température, comme une bouffée de chaleur qui s'apaise aussitôt pour laisser ensuite une longue traîne gourmande, saline et tonique, sur les papilles. Est-ce l'influence des schistes ? C'est probable.

A la fois aérien et sensuel, raffiné et opulent, ce vin réunit les contraires

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

avec une sorte d'évidence, de facilité déconcertante. Une vraie révélation qui vous régalerà, à l'apéritif, avec tarama maison ou saumon fumé, mais aussi à table, avec des noix de Saint-Jacques rôties avec une sauce au curry et même, pour le dessert, avec de succulentes crêpes Suzette.

Attention, collector : un seul fût produit !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Forest - Muscat sec Les Petits Grains - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : expressif et très raffiné : pêche jaune, bonbon à l'anis, décoctions d'herbes de montagne, d'armoise et de génépi, marjolaine, sauge, badiane. Plus le vin s'aère, plus les ponts avec une Chartreuse jaune nous semblent évidents.

Bouche : toucher soyeux, subtilement graissé mais fuselé, dynamique, fruits jaunes pochés ou flambés, graines de fenouil, anis étoilé, baie de genièvre, clou de girofle, safran, poivre Sichuan. Intense finale gourmande, saline et tonique.

Accords mets-vins : à l'apéritif, avec tarama maison ou saumon fumé, mais aussi à table, avec des noix de Saint-Jacques rôties avec une sauce au curry et même, pour le dessert, avec de succulentes crêpes Suzette.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Muscat à petits grains

Culture : Principes biologiques