

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Ame Forest - 2016 - blanc



Dans cette superbe cuvée complexe et profonde, Eric parvient avec maestria à sublimer complètement les terroirs, en jouant sur les qualités respectives de chacune des 4 parcelles qu'il « marie » ici avec justesse et précision.

Si elles partagent toutes une certaine fraîcheur et une maturité plus tardive, par leur orientation au Nord ou à l'Est, chacune apporte effectivement sa touche : « La Côte » avec son sol très riche en marnes donne de la structure, de la longueur et une belle intensité minérale. Du côté des « Tilliers » et du « Bois Rosier », les calcaires apportent finesse et fraîcheur, tandis que les vieilles vignes de Carmentrants, âgées de 60 ans et plus, amènent gras et concentration.

Comme toujours avec Eric Forest, la maturité du raisin se révèle impeccable, et l'élevage en fûts d'une redoutable précision. Dès le premier nez, on est presque « intimidé » par la profondeur minérale du vin, s'exprimant sur des arômes de roche et de mine de crayon. Le fruit n'est pas en reste, mûr et juteux à souhait, évoquant la pomme, la prune, la pêche, le fruit de la passion, avec une touche rafraîchissante de zestes de citron vert et d'orange. Plus le vin s'aère, plus il se pare aussi d'élégantes notes florales, entre acacia, fleur de pommier, mimosa, violette et menthe fraîche.

Par la concentration du vin et la puissance naturelle du millésime, l'attaque en bouche peut paraître encore un peu monolithique, mais au fil de la dégustation, on perçoit l'énergie que le vin tire du sol : il déploie peu à peu sa matière impressionnante et résonne longtemps, sur une finale très persistante, aux amers très bien intégrés et salivants. La minéralité ne cesse de revenir en bouche sur un registre empyreumatique qui n'est pas sans rappeler certains Chassagne-Montrachet...

Le millésime, la force du terroir et le style du vigneron, tout porte ici à prendre la seule décision qui vaille : laisser ce Pouilly-Fuissé Ame Forest se reposer encore 3 ou 4 ans en cave. Nul doute alors qu'il vous emportera très loin, vous rappelant très certainement quelques-uns des meilleurs crus de la Côte d'Or...

Eric Forest - Pouilly-Fuissé Ame Forest - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille

Nez : Complexe : roche, galet, mine de crayon, amande fraîche, pêche blanche, fleur de pommier, mimosa, violette, une touche de réglisse, voire de menthe. Puis, notes torréfiées et empyreumatiques en rétro.

Bouche : Densité impressionnante en attaque, le vin est encore un peu serré. Plus il s'aère, plus il se déploie, porté par l'énergie du sol. Très grosse persistance, sur une finale salivante et empyreumatique.

Accords mets-vins : Poisson à chair ferme, comme un bar en croûte de sel ou une sole meunière, mais aussi sur un grenadin de veau accompagné d'une sauce crémeuse aux trompettes de la mort. Fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2026

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes bio-dynamiques