



ÉRIC FOREST

LE TERROIR DES CRAYS VERS LES SOMMETS

Forest, c'est un nom dans le cru Pouilly-Fuissé et Éric perpétue aujourd'hui la tradition. Il a fêté l'an dernier ses vingt années de métier. Esprit libre, il porte avec quelques autres le terroir des Crays, à Vergisson, vers les sommets de l'appellation.

Après avoir obtenu son BTS en Vins et Œnologie à Orange, et suivi des études technico-commerciales en 1996, Éric Forest a décidé de passer six mois aux États-Unis, dans le vignoble de l'État de Washington. À son retour, désirant perfectionner sa maîtrise des élevages, il a travaillé pendant deux ans auprès de Jean-Marie Guffens. Éric Forest, qui représente aujourd'hui la huitième génération de cette très ancienne lignée de vignerons à Vergisson, a repris officiellement les clés du domaine familial le 11 novembre 1999, pour réaliser son premier millésime à l'automne 2000.

Si c'est auprès de son père qu'il a développé son palais et son goût pour les vins bien mûrs, grâce à la dégustation de millésimes anciens, c'est grâce à son grand-père qu'il a développé sa sensibilité paysanne et naturaliste ; c'est en effet André Forest qui lui a enseigné les bases d'une fine et attentive observation de la nature, pour faire les meilleurs choix dans la culture de la vigne. Il y a encore deux ans, Éric Forest n'hésitait pas à consulter son grand-père, pour avoir son avis lors de moments difficiles.

Le domaine se répartit aujourd'hui sur huit hectares avec cinq en Pouilly-Fuissé, un en Saint-Véran, trente ares en Mâcon-Vergisson sur la Roche et vingt ares de Bourgogne blanc. Passionné par les vieilles vignes qui, selon lui, sont les plus à même d'exprimer la personnalité de chaque terroir,

Éric Forest a ajouté récemment à sa gamme le mâcon-Pierreclos Le Clos des Charmes, un monopole de 1,5 hectare implanté sur un terroir exceptionnel où 80 % de la vigne a plus de 90 ans. Une parcelle de Pouilly-Fuissé, classée dans le secteur du premier cru La Roche, qui appartenait à la commune de Vergisson et qui n'avait jamais été cultivée, a été plantée de vignes le 3 juin 2020.

Trois personnes travaillent à temps complet sur le domaine, plus deux saisonniers de mi-avril à mi-juillet. Secondé par son « fidèle Nicolas », Éric Forest a décidé de ne plus rogner les vignes au cours de l'été et de pratiquer l'écimage le plus tard possible, le but étant de préserver les acidités organiques de la plante, face aux millésimes caniculaires. Partisan des labours réguliers, qui permettent d'entretenir la vie microbienne des sols et de préserver de bonnes acidités dans les raisins, le domaine a désormais abandonné le tracteur, pour travailler ses vignes uniquement avec un chenillard.

L'élevage des vins s'effectue sur lies, pendant douze à dix-huit mois selon les cuvées, en fûts de chêne mais aussi, depuis quelques années, dans des œufs en grès, très peu poreux, technique d'élevage qui permet d'affiner le travail sur l'oxydo-réduction. Pour notre vigneron, partisan des raisins mûrs, « c'est la peau qui apporte la race du terroir, plus que le jus et c'est pourquoi j'attache une importance toute particulière à la

préservation des peaux jusqu'au pressoir et à la qualité du pressurage afin de contrôler au mieux l'extraction des précieux éléments de chaque cru. ». Pour protéger la fraîcheur de ses vins, Éric Forest n'a pas hésité à adapter ses élevages en privilégiant, pour certaines cuvées, des fûts de 300 litres comme en 2018, afin de limiter les échanges avec l'oxygène.

Regrettant que ses vins soient souvent bus trop tôt, il a récemment décidé de faire construire une cave de vieillissement pour garder quelques vieux millésimes, qu'il proposera à la vente à ses meilleurs clients, selon l'état de maturité des vins.

Éric Forest est un esprit libre qui ne revendique aucun label, même si ses pratiques viticoles s'inspirent fortement des principes de la biodynamie. Grâce à sa sensibilité et à son sens de l'observation de la nature, il a fini par développer une connaissance intime de chacune de ses parcelles. Désormais, il fait partie de cette nouvelle génération de vignerons qui bouscule la hiérarchie des grands vins blancs de Bourgogne, et il nous démontre, avec des vins concentrés, mûrs, riches et énergiques, l'exceptionnel potentiel de ses terroirs du Mâconnais.

Textes et Photographies : Gilles Trimaille



Eric Forest.



2019-2000, VINGT MILLÉSIMES DANS LA VIE D'UN VIGNERON

*2000 est le premier millésime d'Éric Forest et 2019,
son dernier mis en bouteilles à ce jour.
Voyage dans les vingt premiers millésimes d'une vie de vigneron.*



Pouilly-Fuissé Les Crays

2019 - 17,5/20

Mis en bouteilles le 9 février, le vin a déjà trouvé son équilibre. Les arômes fins et doux de citron confit, mêlés à de subtiles notes grillées et fumées, évoluent dans une trame précise et fraîche. La bouche possède une texture suave et croquante à la fois, soutenue par un grain tannique et une grande minéralité saline (fleur de sel), qui s'harmonisent parfaitement avec un élevage parfaitement intégré. Un vin riche, de très grande classe, qui traversera plusieurs décennies.

2018 - 16/20

Ce millésime 2018, élevé en fûts de 300 litres, offre un nez plutôt discret, où la touche florale de genêt et de chèvre-feuille est complétée de fines notes de citron et de mélisse. L'ensemble est juteux, gourmand, précis, avec une belle trame acidulée et saline, et une finale sur une amertume réglissée. Le travail à la vigne, en enlevant à la main les entrecoeurs pour préserver l'acidité des raisins, a permis d'obtenir un millésime frais et élégant, respectant bien la minéralité naturelle du terroir.

2017 - 17/20

La robe, d'un beau doré, annonce un bouquet délicat où la fine réduction grillée du premier nez se mêle ensuite à de subtils arômes de rose musquée et de silex frotté. La bouche, très charmeuse, offre un beau fruité mûr et précis. Le support minéral allonge la bouche dans une finale vibrante ; un vin subtil, délicat, de grande classe, qui demande quelques minutes d'aération avant de se livrer totalement. L'accord sera parfait avec une sole meunière.

2016 - 16/20

Ce millésime tardif, vendangé fin septembre, a soumis les nerfs des vignerons à rude épreuve. Éric Forest nous propose ici un vin solaire, au nez expressif et crémeux, aux arômes de tarte au citron, d'épices, de gingembre et d'ananas. La bouche, soyeuse et nerveuse, d'une pureté aromatique remarquable, révèle des notes exotiques et safranées ; à la fois riche et ciselé, rond et frais, ce millésime impose sa puissance avec grâce ; le potentiel de garde est évident.

2015 - 15,5/20

Marqué par ce millésime solaire, le nez évoque l'abricot bien mûr, les agrumes confits et des notes de Grand-Marnier. La puissance alcoolique domine le nez et la bouche et confère au vin une nuance oxydative qui masque sa finesse aromatique. La bouche est ronde, agréable, facile. Les vendanges, qui se sont déroulées en pleine chaleur, peuvent expliquer ce déséquilibre sur l'alcool.

2014 - 17,5/20

Ce pouilly-fuissé Les Crays correspond à la définition du chardonnay dans son illustration la plus ultime. Le nez est d'une confondante complexité, mêlant des arômes de truffe blanche, de rose fanée à des notes épicées ; la bouche est riche, délicate, fine et fraîche avec des tanins de peaux qui donnent au vin une mâche impressionnante. La prouesse revient dans le fait d'associer à cette matière, dense et intense, une fermeté minérale et saline qui gaine le vin et l'allonge en persis-

tance. C'est une superbe cuvée dotée d'une grande énergie, qu'il faudra oublier quelques années en cave.

2013 - 17/20

Sous les éclats de sa robe dorée, ce millésime affiche un profil généreux, avec un fruité riche, mûr. Au nez, on perçoit déjà la superbe évolution de cette cuvée aux arômes d'agrumes frais, de racine d'iris, de bergamote, mêlés à des notes légèrement grillées de botrytis. En bouche, le vin se montre généreux, frais, et la minéralité saline qui en émane apporte une juste tension à l'ensemble. Un modèle d'équilibre, de pureté et de complexité. Ce vin, qui n'est pas loin d'être à son apogée, est à découvrir dès aujourd'hui.

2012 - 15,5/20

En 2012, la climatologie a favorisé la prolifération de l'oïdium, ce qui a réduit la récolte de moitié ; le jus était donc fragile dès le départ. Si ce vin n'a pas l'étoffe de ses successeurs, il présente néanmoins un joli nez discret et doux, aux arômes d'agrumes secs et de pain d'épices ; la bouche offre un côté gourmand et une bonne fraîcheur, même si la finale est un peu courte. Selon Éric Forest, c'est ce millésime qui l'a forcé à aller vers une culture plus biologique.

2011 - 16/20

Ce pouilly-fuissé est d'une fraîcheur inattendue pour le millésime. Complexe et droit, c'est un vin ciselé, frais, précis, soutenu par une vibrante trame minérale. Le fruité citronné et épicé (gingembre), nuancé de quelques notes boulangères, est brillamment mis en relief ; la finale douce et délicate fait résonner le chardonnay avec force dans les tonalités les plus justes. Une belle bouteille, dans ce millésime parfois compliqué et déjà très accessible aujourd'hui.

2010 - 18/20

Cette cuvée de caractère peut rivaliser sans trembler face aux plus grands terroirs de la Côte de Beaune. Ce vin est un modèle de complexité et de fraîcheur, où l'on retrouve de délicieuses notes de

fruits jaunes, d'épices, de truffe blanche, de rose et de miel frais. La bouche est exceptionnelle par sa tenue, sa concentration, avec un extrait sec impressionnant ; la finale est énergique et charnue, avec une très grande longueur. Un blanc de maîtrise et d'avenir, qui se gardera encore dix ans sans problème. « C'est le moment où j'ai commencé à prolonger les élevages pour mieux respecter les cycles du vin, tout cela grâce à plus de place dans les bâtiments ; je suis passé de dix/douze mois à dix-huit mois pour que le vin reste deux hivers en cave, ce qui lui permet d'obtenir une meilleure stabilité et de mieux se nourrir des lies », explique Eric Forest.

2009 - 16/20

Dans un excellent millésime à parfaite maturité, réputé (surtout en rouge...), cette cuvée à la robe dorée offre au départ un nez plutôt discret, marqué d'une fine réduction grillée qui évolue ensuite vers les agrumes frais, la rose et l'agave des prés. On retrouve en bouche cette belle complexité aromatique où de jolies notes citronnées apparaissent. Le vin s'affirme avec puissance et rondeur jusque dans une finale précise et minérale. Cette bouteille vous emmènera sur de beaux accords culinaires tels qu'un risotto aux champignons ou un poisson de ligne !

2008 - 16/20

La robe jaune dorée est d'une rare intensité. Au nez, le fruité confituré et safrané est soutenu par de fines notes de botrytis ; ce n'est pas un monstre de puissance mais l'équilibre entre la matière et la fraîcheur du vin nous séduit immédiatement ; la finale est portée par un grain gourmand et salin, frais et solaire. Un vin de caractère, à revoir dans quelques années.

2006 - 17,5/20

D'une jeunesse étincelante, la robe est dorée, lumineuse comme peut l'être celle d'un vin de deux ou trois ans. Riche d'une profonde minéralité saline et iodée, cette cuvée propose une vision scintillante et racée du chardonnay. Magnifiquement tendu par une enveloppe tonique et minérale de haute volée, on ne peut qu'être séduit par cette tonalité très épurée où s'expriment les agrumes frais (cédrat) qui mettent en valeur la sève, le dynamisme et la persistance de la matière. Une très grande bouteille, où s'exprime toute la classe de ce premier cru !

2003 - 17,5/20

Il n'était pas facile de préserver la fraîcheur des vins dans ce millésime caniculaire... Les quelques années d'évolution ont donné à cette cuvée une



texture suave et riche, structurée par la droiture naturelle de ce grand terroir ; la richesse truffée et épicée (curry, safran) du millésime est parfaitement contrebalancée par un côté aérien et fruité. La matière texturée et dense se livre avec un épanouissement complet comme seuls les grands chardonnays peuvent en procurer. Magistral !

Pouilly-Fuissé La Côte

Pour les deux derniers millésimes, nous avons dégusté un pouilly-fuissé qui provient d'un secteur proche des Crays, sur le lieu-dit La Côte.

2002 - 17/20

Le nez, d'une grande pureté, évoque les fruits jaunes (la mirabelle et la pêche) mêlés à des notes d'épices douces. La trame de bouche répond en écho à l'aromatique du nez en accentuant les notes truffées et iodées. C'est un vin frais, sapide, avec de la puissance et de la chair soutenue par une belle tension acidulée.

2000 - 15/20

La robe acajou annonce un nez aux arômes tertiaires d'épices grillées et de fruits secs ; la bouche, de demi-corps, est construite sur une jolie fraîcheur acidulée, avec une tension tannique en finale.

Un terroir « montagnard »

Le secteur des Crays, de neuf hectares, est désormais classé en Pouilly-Fuissé premier cru ; c'est un terroir d'éboulis calcaires, alimentés régulièrement en cailloutis par la Roche de Vergisson qui le surplombe, sur un support de marnes bleues du Pléistocène (lias inférieur) ; le coteau est raide, exposé plein sud, à l'abri du vent du nord. Des profils de sols ont montré une alternance régulière de couches d'éboulis calcaires et de marnes sur plusieurs mètres. Eric Forest exploite 2,16 hectares sur ce secteur, répartis sur plusieurs parcelles plantées entre 1930 et 1966, dont 1,5 hectare sur le haut des Crays, sur des sols plus lavés, avec une épaisseur de marnes plus importante. Selon les millésimes, seule cette partie haute a été sélectionnée pour la cuvée. Les marnes ont la propriété de bien conserver l'eau en profondeur, atout crucial pour un cru aussi pentu et ensoleillé.