Eric Forest - Saint-Véran La Renommée - 2020

Nouveau nom pour un terroir et une cuvée pourtant bien connus des amateurs, l'ancien Saint-Véran « Côte-Rôtie », du nom de ce lieu-dit réputé de Davayé. Eric et son bras droit, Nicolas, auteur de ce joli trait d'esprit, ont décidé de répondre aux injonctions de la célèbre Appellation rhodanienne éponyme avec philosophie… et humour ! Celle-ci n'appréciait effectivement pas cette « concurrence » (il nous semble difficile de confondre syrah rhodanienne et chardonnay bourguignon mais passons) et a obtenu fin 2016 de l'INAO l'interdiction, pour la poignée de vignerons concernés, d'utiliser cette très ancienne référence cadastrale.

Après Jean-Marie Guffens qui en a fait un « Lieu (Inter)dit », Eric et Nicolas ont opté pour une cuvée « Renommée » : ce qui est sûr, c'est que ce Saint-Véran de très haute volée va rapidement asseoir sa renommée bien au-delà des frontières du Mâconnais...

Eric a repris cette vigne en 2013. Elle occupe une pente raide en fond de vallée, dans le prolongement des Crays. Orienté plein Sud, le lieu-dit « Côte-Rôtie » est un terroir précoce et plutôt chaud, où le raisin pourrait effectivement avoir tendance à « rôtir » si on n'est pas très vigilant à la vigne. Mais ici, la nature très calcaire des sols (avec une des plus fortes proportions de calcaires actifs de tout le vignoble de Saint-Véran) permet de préserver un maximum de finesse et d'acidité.

2020 est un grand millésime à marquer d'une croix blanche. Ce Saint-Véran en fait une bien belle démonstration, tant il rayonne déjà, par son éclat aromatique et ses parfaits équilibres de bouche. Le terroir parfaitement exposé et chaud aura permis au chardonnay d'arriver à pleine maturité et de délivrer cette cuvée à l'immense palette organoleptique.

Tout ici renvoie à la délicatesse. On se pâme au-dessus du verre, découvrant tour à tour des notes de fleurs blanches, d'anis, de citrus et de verveine. La douceur n'éclipse jamais la vivacité du vin. L'ensemble est sous tendu par des notes gourmandes et délicatement briochées. Un miracle d'équilibre constant entre arômes entêtants et fraîcheur. Le terroir instille une tension pierreuse excitante.

L'attaque est très tonique, avec un milieu de bouche qui laisse apparaitre une gamme étonnante de notes empyreumatiques. La magie opère : le vin déploie miraculeusement tout à la fois fines dentelles de mantille, richesse et puissance. Du bois certes, mais du bois déjà magnifiquement fondu dans ce bel édifice vinique. La rétro-olfaction laisse poindre des notes de curry et de noix de muscade. La finale saline invite clairement à y revenir.

Un Saint-Véran à apprécier sur des poissons grillés, ou cuits à la plancha sous la tonnelle. Les gourmands l'aimeront à ce stade, simplement sur une andouille de Vire. Les plus patients l'attendront et l'associeront à un suprême de volaille à la crème que la belle vivacité citronnée du vin réhaussera merveilleusement. Les fins gourmets, l'attendront encore, et coupleront la fusée vinique avec un Livarot ou un Mont d'Or. A table !

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Eric Forest - Saint-Véran La Renommée - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe et élégant : pierre frottée, caillou chauffé par le soleil, fleurs blanches, anis, citrus et verveine. Bergamote. Une touche iodée. Brioche juste sortie du four. Poivre blanc.

Bouche : Une entame dense mais tonique. Le fruit, sain, mûr et juteux, jaillit sur les papilles. On se régale de saveurs franches de pommes Reinette et Granny, de mandarine, de marmelade d'orange et de citron vert. Belle expression empyreumatique du sol.

Accords mets-vins : Aujourd'hui sur des crustacés ou des poissons grillés ou, tout au moins, cuits à la plancha, suivis d'un Chaource. Demain, avec une Andouille de Vire ou des suprêmes de volaille à la crème. Un Mont d'Or ou un Livarot

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques