



Pouilly-Fuissé 1er Cru 'Les Crays' 2024 - Eric Forest



Vol wit



75 cl



Frankrijk



Bourgogne



Chardonnay



10 tot 15 maanden op eikenhouten vaten



2024



Gevogelte, Schaal- en schelpdieren, Vis in saus

De wijn

Voor Les Crays oogst Éric Forest chardonnaydriven van oude wijnstokken op een zonnige, beschutte helling bij Vergisson. De kalkrijke bodem met blauwe mergel vormt de basis van deze karaktervolle premier cru. De jaargang 2024 biedt rijpe perzik, abrikoos en citroenschil, aangevuld met amandel, fijne kruiden en een subtiele vuursteentoets. De smaak is vol en stevig opgebouwd, met geconcentreerd fruit en een frisse, licht zilte afdronk. De vergisting en opvoeding op eikenhouten vaten voegen zachte houttonen toe.

Een verfijnde witte Bourgogne die mooi aansluit bij gebakken sint-jakobsvruchten, kreeft met een lichte roomsaus of gevogelte uit de oven.

Het wijnhuis

Eric Forest is een gedreven en zeer talentvolle wijnmaker die wijnen van wereldklasse maakt. Het grootste deel van zijn tijd spendeert hij in het bewerken van zijn steile en hooggelegen wijngaarden die grenzen aan de 'Roche de Vergisson'.

De bodem hier zit boordevol kalk en bevat dus ook de nodige mineraliteit. Met slechts 5,5 ha. aan wijngaarden, volledig biologisch en met de hand bewerkt, is Forest één van de meest kleinschalige producenten van de regio. Eric Forest leerde zijn vak bij Jean-Marie Guffens, pionier van de Mâconnais, waarna hij in 1999 de kleine wijngaard van zijn grootvader overnam. En niet zonder succes. Want zijn wijnen behoren tot de absolute top!

Het fruit wordt handmatig geoogst. Zachte persing. Rijping en opvoeding in eikenhouten vaten waarbij de inzet van SO₂ tot een minimum beperkt wordt. De botteling geschiedt op basis van valdruk en zonder tussenkomst van een pomp en de wijnen worden vaak niet gefilterd.

Kleine en exclusieve productie. Op = op!