



Pouilly-Fuissé 'Ame Forest' 2024 - Eric Forest



Vol wit



75 cl



Frankrijk



Bourgogne



Chardonnay



10 tot 15 maanden op eikenhouten vaten



2023



Gevogelte, Schaal- en schelpdieren, Vis in saus

De wijn

Rijpe peer, witte perzik en citroen geven Âme Forest 2024 een uitnodigend fruitig karakter, aangevuld met subtiële nootachtige en vuursteenachtige toetsen. De smaak is vol en licht romig, met geconcentreerd fruit en een frisse, zilte ondertoon. Die combinatie maakt deze Pouilly-Fuissé rijk en verfijnd tegelijk.

De 'ziel' van Forest is een blend van vier verschillende wijngaarden. De wijngaard 'La Cote' geeft de wijn zijn structuur en kruidige karakter; 'Tilliers' en 'Le Bois Rosier', met hun klei-kalksteenbodems, bieden finesse en tonen van citrus- en steenvruchten. De zeer oude wijnstokken van 'Carmentrants' geven diepte en rijkdom aan deze zeer smaakvolle witte Bourgogne.

Tarbot met beurre blanc, gebakken sint-jakobsvruchten of parelhoen met een romige kruidensaus sluiten uitstekend aan bij zijn stijl.

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!