



Pouilly-Fuissé 'Haut de la Roche' 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

Haut de la Roche ontstaat hoog op de hellingen van Vergisson, waar de chardonnaystokken wortelen in een dunne laag klei en kalk boven gebarsten kalksteen. Het zuidoostelijk gelegen perceel bevindt zich op ongeveer 400 meter hoogte, net buiten de premier-crugrens. Die bijzondere herkomst staat centraal in deze karaktervolle Pouilly-Fuissé. Éric Forest omschrijft de cuvée als een bewaarwijn met frisse citrustoetsen en uitgesproken zilte mineraliteit.

Een witte Bourgogne voor liefhebbers van diepgang en verfijning, die ook na enkele jaren kelderrust veel te bieden heeft. Aan tafel denken we aan gebakken tarbot, gegrilde langoustines of gevogelte met een romige saus.

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!