



## ERIC FOREST - POUILLY-FUISSÉ - LES CRAYS - 2018

Frankrijk - Bourgogne

---

*Het wijndomein Eric Forest werd acht generaties lang van vader op zoon overgedragen. Sinds 1999 beheert Eric Forest het wijndomein. Hij bewerkt de wijngaarden die aangelegd zijn tussen 1930 (!) en 1970 en produceert wijnen van de appellatie Pouilly Fuissé, Saint-Véran en Mâcon-Vergisson. De hoeveelheden zijn uiterst beperkt. De meeste tijd spendeert Eric in het bewerken van zijn steile en hooggelegen wijngaarden, grenzend aan de "Roche de Vergisson". De bodem hier zit boordevol kalk en bevat dus ook de nodige mineraliteit. Meer dan in de aangrenzende dorpen Fuissé en Solutré. Met slechts 7 ha. aan wijngaarden, die volledig biologisch en met de hand worden bewerkt, is Forest de meest kleinschalige producent van Vergisson en wellicht zelfs van de regio. Eric leerde zijn vak bij J-M. Guffens, de pionier van de Mâconnais. En niet zonder succes. Want zijn wijnen behoren nu tot de absolute top!*

**Wijnstijl:** volle witte wijn met houtlagering

**Druivensoort:** chardonnay

**Voorkomen:** schitterende heldere goudgele kleur

**Neus:** verfijnde geuren waarin de mineraliteit en aromatische rijkdom van zowel het terroir als de chardonnaydruif mooi tot uitdrukking komt. Verder tonen van mooi getoast hout, verse boter, steenvruchten (perzik, peer) en venkel (anijs).

**Mond:** deze smaakvolle, rijke, gestructureerde wijn komt zéér harmonieus over. De subtiele anijstonen en de lichte ziltigheid worden in de finale mooi gecombineerd met de fijnste houtlagering. De lengte is echt indrukwekkend. Eens je dit geproefd hebt, begrijp je dadelijk het wereldwijde enthousiasme voor de grote, witte bourgognes.

**Gastronomie:** serveren bij rijke visgerechten met diverse bereidingsmogelijkheden, garnalen, delicate zeevruchten, truffels, gerechten met witte roomsauzen en gerechten met champignons, wit vlees, gevogelte, milde tot romige kazen. Decanteer de wijn en serveer hem op een temperatuur van 12 tot 14 graden.

**Waardering:**