



Eric Forest

- OOGST 2018 -

MÂCON - BOURGOGNE

Eric Forest

Mâcon - Bourgogne

Met zeven generaties als voorganger en wijnstokken die deels bijna 90 jaar (!) geleden zijn aangeplant, mag je spreken over een erfgoed waar je zuinig, heel zuinig op moet zijn. Eric Forest is de juiste man op de juiste plaats.

In 1999 wordt hij door zijn vader en grootvader in de gelegenheid gebracht het familiebezit in Vergisson, iets ten westen van de stad Mâcon, over te nemen. Het domein geniet dan al aardig wat aanzien onder de naam Domaine Annie-Claire Forest en Eric is door enkele insiders in de wijnwereld dan al gespot als 'jong talent'.

Wanneer het moment van de overname daar is, heeft Eric een gedegen voortraject afgerond. Een studie oenologie aan de universiteit van Orange vormt de basis, later zijn daar stages bij domeinen in Châteauneuf-du-Pape, Gigondas en Vacqueyras aan toegevoegd. Maar ook buiten Frankrijk deed hij ervaring op, onder andere op een hypermoderne 'winery' in Washington.

Eric is letterlijk op het domein groot gebracht en dus vrijwel zijn gehele leven

betrokken geweest bij de wijnen en het familiebezit. Zijn grootvader André Forest leerde hem het vak en nog altijd is hij één van zijn grote inspiratiebronnen. De beginselen in de biologische en biodynamische leer werden Eric door zijn grootvader bijgebracht en nog altijd hanteert Eric een bijzondere filosofie op het gebied van wijngaardbeheer. Eric wil echter niet in het keurslijf van gecertificeerd werken klem komen te zitten en werkt derhalve niet met een bio (dynamie)-certificering.

Machines, groot of klein, zijn uitgesloten in de wijngaarden van Forest. Alle werkzaamheden worden handmatig uitgevoerd. Het begint met kort snoeien om de wijnstokken zoveel mogelijk lucht te geven en het gebruik van bestrijdingsmiddelen tot het absolute minimum te kunnen beperken. De strijd tegen onkruid wordt aangegaan door middel

van regelmatig omploegen waardoor het leven in de bodem sterk gestimuleerd wordt en de wortels van de wijnstokken verplicht worden om dieper te gaan. De bodeminvloed heeft een groot effect op de druiven –en dus de uiteindelijke wijnen – is heel goed waarneembaar in het eindresultaat.

Forest bezit wijngaarden verspreid over vrijwel de gehele Mâcon. Zowel in de internationaal vermaarde appellations Pouilly-Fuissé en Saint-Véran als in de minder bekende herkomstbenaming Mâcon-Vergisson. De status van de herkomstbenaming is voor Eric niet van het grootste belang, het gaat om het terroir. Waar voorgaande generaties nog meer de nadruk legde op de eigenschappen van de verschillende appellations, gaat Forest een stap verder: dankzij hem is er nu een breed aanbod met zogenaamde single-vineyards. De druiven van de verschillende percelen worden altijd met de hand geplukt en per perceel verwerkt. Tijdens de vinificatie werkt Eric voor zover mogelijk met zwaartekracht, dus zonder wijnen over te

pompen van het ene naar het andere vat. Na de vergisting rusten de wijnen voor een periode van 10 tot 15 maanden op zowel nieuwe als gebruikte vaten, altijd op hun eigen gistcellen om de wijnen een mondvollender karakter te geven. Ook de botteling -bij voorkeur zonder filtering- geschiedt handmatig.





“Mâcon, the most dynamic part of **Burgundy.**”

JASPER MORRIS MW





Eric Forest
Sur la Roche 2018
Mâcon-Vergisson AC

100% Chardonnay.

Subtiel licht gouden kleur met een zilveren schakering. Uitgesproken, maar nobele expressie. Schoolvoorbeeld van een geslaagde macôn op een nog heel reëel prijsniveau. We bevinden ons duidelijk in het zuiden van de Bourgogne; volop rijpheid en zon in de neus. Genereuze fruittonen, maar ook die zo herkenbare Chardonnay-tonen: boerenboter, echte vanille, licht geroosterde hazelnoten etc. Tel daarbij op dat de bodem ook nog eens spreekt (volop mineraliteit!) en het feest is compleet. Direct monvullende aanzet en een materie die in eerste instantie wat loblig overkomt, maar al vrij snel blijken de zuren dat effect in te dammen. De wijn is strakker dan de eerste slok doet vermoeden. Eenmaal in de mond is de rijping op eikenhout, beter: het effect daarvan, wat duidelijker waarneembaar dan in de neus. In de finale wordt die zuiverheid nog eens benadrukt. Alcohol is perfect opgenomen in het rijpe geheel.

Schoolvoorbeeld van een geslaagde macôn op een nog heel reëel prijsniveau.

BRUIK-/HOUDBAAR : 2020-2025
PRIJS: € 29,00



Eric Forest
La Renommée 2018
Saint-Véran AOC

100% Chardonnay.

Witgoud met een groengele schakering; bleker van kleur dan Forest zijn wijnen uit Pouilly-Fuissé. Grote mate van bodeminvloed/mineraliteit; veel minder geprononceerde houttonen dan bij de andere wijnen. Beide wijngaarden (het fruit is afkomstig van 2 percelen) zijn op het zuiden gericht, maar de warmte van het jaar is hier knap buiten de wijn gehouden. Fraaie, ranke stijl Saint-Véran. Zuivel (kwaliteits-crème fraîche), de gisttonen van ambachtelijk gebakken brood en goede honing. De wijn heeft zonder meer baat bij contact met zuurstof. Jong drinken? Dat kan heus, maar decanteren is dan verplicht. Relatief strakke aanzet, zeker gezien de expositie van de wijngaarden, het jaar en het type wijn. Het mondgevoel is delicaat als filigrein, terwijl de wijn wel over een explosieve smaakkracht beschikt. Toch blijft het ingetogen en gracieus. Doordat de wijn minder 'vet' is dan de andere wijnen van de hand van Eric Forest, komt de wijn nog droger over dan de andere uit de serie. Alcohol (13,5%) is niet als zodanig waarneembaar.

Veel strakker dan de wijnen uit Pouilly-Fuissé; fascinerend dit na(ast) elkaar te proeven.

BRUIK-/HOUDBAAR : 2020-2026
PRIJS: € 29,50



Eric Forest
l'AME Forest 2018
Pouilly-Fuissé AOC

100% Chardonnay.

Relatief bleke kleur; subtiel bleekgoud geschakeerd. Zowel de bodem als het gebruikte eikenhout mogen spreken. De krijt-/kalkbodem laat zijn sporen na in de wijn, volop mineraliteit (natte stenen). Indrukken van verse gebakken briochebrood en echte bakkergist zoals we dat kennen van de betere champagnes. Subtiel exotische vruchten, kort geroosterde hazelnoten en wat vanillemerg. Beluchten (karaf of royaal glaswerk) is zeker zinvol bij dit type wijn. Vrij strakke aanzet, maar wel een eindeloos breed (en indrukwekkend!) smaakoppervlak. Ranke en o zo smaakvolle wijnzuren. Opvallend droog in de finale, niets lobiggs of 'diks'. Met frisse tegenzin verlaat de wijn de mond, wat een lengte! Doet verlangen naar culinaire tegenspel ...

Uiterst smaakvolle Bourgogne Blanc en vergeleken met het grote werk uit deze streek nog altijd heel betaalbaar.

BRUIK-/HOUDBAAR : 2020-2026
PRIJS: € 31,00



Eric Forest
Les Crays 2018
Pouilly-Fuissé AOC

100% Chardonnay.

Zachtgele kleur met een gouden schakering. orse houtpresentie en -dominantie wanneer de wijn net uit de fles komt, maar met enig geduld (minuten, geen uren) komt de ware aard van de wijn naar voren. Rijpe vruchtentonen (gekarameliseerde ananas), de wijn is meer gemarkeerd door de zon dan de voorgaande jaargang. De exotische vruchtentoets zoals we die ook in de beste witte bordeaux-wijnen (Pessac-Léognan, Graves) ervaren. Goede expressie van de bodem, maar door meer rijpheid dan in het verleden, iets gemaskeerd. De houttonen die we waarnemen zijn overigens van het nobelste soort: fractie boenwas, volop Madagascar-vanille, subtiel toast en royaal zuivel/boter. Direct overtuigende aanzet: de wijn neemt beslag van de gehele mond. Niet zo zeer door de mollige romigheid, maar meer door de extreme mate van smaakintensiteit. Volop reliëf zoals je dat maar zelden bij witte wijnen ervaart. Extreem jong en hecht nog in deze fase, maar werkelijk een groot genot. In de finale prachtige bitters die samen met de fraai verpakte wijnzuren zorgdragen voor een schier eindeloze smaakontwikkeling; de wijn is de mond haast niet uit te krijgen.

Een genot en voorrecht dit te mogen proeven. 2018 is net als 2017 een heel groot jaar in de Macôn. Deze wijn is er het levende bewijs van. Royaal bewaarpotentieel maar ook nu al overdonderend goed.

BRUIK-/HOUDBAAR : 2021-2029
PRIJS: € 38,00



Eric Forest
la Roche 2018
Pouilly-Fuissé AOC

100% Chardonnay.

Bleek geelgoud met een witgouden schakering. La Roche is de meest ingetogen wijn van de serie, maar tegelijkertijd ook de meest fascinerende. Het is volstrekt onmogelijk hier niet aan te blijven ruiken; onder invloed van zuurstof is de ontwikkeling in het glas spectaculair. Allereerst is er die formidabele bodemexpressie! Dan rijpe citrustonen (ingemaakte citroen), maar ook de herinnering aan in de zon tot rozijnen 'geroosterde' druiven. En dat alles elegant ondersteund door eersteklas eikenhout (verse kokosmelk, blanke amandelen en niet geroosterde hazelnoten). Delicate, iets voorzichtige aanzet. Tot dat de wijn wat opwarmt in de mond en royaal in contact met zuurstof komt. Dan wil de wijn zich als de staart van een trotse pauw ontvouwen in de mond en zich in haal haar glorie tonen.... Het hout is optimaal verweven in de wijn, nu al, en manifesteert zich voorbeeldig op de achtergrond. Strak, nergens lobbijg of romig, terwijl de zuren niet duidelijk aanwezig zijn. Een lengte zonder einde.

De meest ontroerende wijn van de serie. Al meerdere jaren op rij...

BRUIK-/HOUDBAAR : 2022-2031
PRIJS: € 40,75



Eric Forest
24 Carats 2018
Pouilly-Fuissé AOC

100% Chardonnay.

Krachtige, letterlijk 24 karaats, gouden kleur. Door de zon en het hout beïnvloed. Voor deze cuvée gebruikt Eric uitsluitend zijn allerbeste barrique(s). Dat kan beperkt zijn tot 1, soms 2, 3 of 4 vaten, maar niet meer dan dat. Zijn strenge selectie wordt bewaard in de neus, wat is dit goed! Ingetogen nog in deze fase, maar wat een belofte! Er is sprake van een optimale balans in de neus, nu al. Fraai geïntegreerde houttonen, perfect verweven met andere geur-exponenten. We ontwaren noten, subtiel fruittonen, getoast witbrood, de geur van gist zoals we dat kennen uit de beste blanc-de-blancs-champagnes, maar ook de bodem (natte rots) en specerijen. De wijn blijft ontwikkelen en geeft zich meer en meer bloot naarmate het contact met zuurstof toeneemt. Strakke aanzet, de neus deed al vermoeden dat de entree minder wulps zou zijn dan 'les Crays' en een daaropvolgende smaakintensiteit die zijn weerga niet kent. Wat een extractie! De balans tussen zuren en vulling, tussen frisheid en kracht, is niet te evenaren en niet gemakkelijk te beschrijven.

Wanneer Forest een jaargang 24 Carats op de markt brengt, dan weten we op voorhand dat het kwaliteitsniveau hoog, heel hoog, is. Om de eenvoudige reden dat hij deze wijn alleen bottelt in uitzonderlijk goede jaren (laat dat ook een oprecht gemeende aanbeveling voor de andere wijnen van zijn hand zijn). Eric stelt ons ook dit jaar allesbehalve teleur...

BRUIK-/HOUDBAAR : 2023-2036
PRIJS: € 61,00



De appellaties onder de loep

MÂCON-VERGISSON

Het dorp Vergisson ligt hemelsbreed zo'n 6 kilometer van Mâcon, de hoofdstad van het departement Saône et Loire. Bekendheid dankt deze appellatie met name aan de aanwezigheid van de Roche de Vergisson, een 485 meter hoge rots te midden van de wijngaarden. Het laat zich gemakkelijk raden waar de single-vineyard 'Sur la Roche' zijn naam aan te danken heeft. Wijnen uit Mâcon-Vergisson worden gekenmerkt door hun mineraliteit.

SAINT-VÉРАН

Een wereldberoemde appellatie met een vrij korte historie: pas sinds 1971 kan men hier bogen op een zelfstandige status. Een deel van de appellatie ligt ten noorden van Pouilly-Fuissé, het andere deel ten zuiden. Feitelijk bestaat Saint-Véran dus uit twee losse gebieden. Bijzonder detail: Saint-Véran overlapt de Beaujolais-cru Saint-Amour. Forest bezit percelen in het zuidelijk deel; de wijngaarden hier zijn perfect beschermt tegen de wind en kennen mede daardoor een zeer warm microklimaat.

POUILLY-FUISSÉ

Evenals Saint-Véran een naam die mondiale belangstelling geniet. De gehele appellatie beslaat een kleine 800 ha aan wijngaarden waarvan de bodem grotendeels bestaat uit kalksteen die rijk aan klei is. Ook hier een kenmerkende rots die het landschap domineert: Roche de Solutré. Er komt een breed scala aan stijlen aan Pouilly-Fuissé, maar over het algemeen kan men stellen dat het de rijkste en meest machtige wijnen uit de gehele Mâcon zijn.







SAUTER

WIJNEN

Sauter's Wijnkelders BV

Rijksweg 9, 6267 AC Cadier en Keer

Telefoon: 043 – 363 77 99 | E-mail: info@sauterwijnen.nl

WWW.SAUTERWIJNEN.NL

Sauter heeft ook vestigingen in: Bussum, Velp en Zeist.

In deze brochure worden enkel rode wijnen aangeboden. Tenzij nadrukkelijk anders vermeld zijn de prijzen per fles (0,75 l.) en inclusief BTW. De (en primeur)prijzen zijn geldig zolang de voorraad strekt doch uiterlijk t/m 30 november 2020. Betaling binnen 14 dagen na factuurdatum. Voor een toelichting op het 'en primeur' kopen/reserveren van wijnen verwijzen wij u naar www.sauterwijnen.nl/bestellen. Van toepassing zijn onze algemene verkoopvoorwaarden, welke zijn gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel onder nummer 14604792 en worden op aanvraag toegezonden. Prijswijzigingen en druk-/zetfouten voorbehouden. Aan deze publicatie kunnen geen rechten worden ontleend. Niets uit deze publicatie mag, noch geheel, noch gedeeltelijk, worden overgenomen en/of vermenigvuldigd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Sauter Wijnen te Cadier en Keer.