Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Courtelongs - 2017

Autre cuvée emblématique du Domaine, ce Pouilly-Fuissé bénéficie d'un terroir particulièrement propice à l'élaboration d'un grand blanc profond et sophistiqué. En effet, si le sol est calcaire et très caillouteux en surface, le sous-sol se charge en profondeur d'argiles et de limons, qui vont donner au vin charpente et densité de texture.

Situé sur le flanc Est de la Roche de Solutré, la petite parcelle exploitée par les Saumaize (30 ares seulement) bénéficie des conditions optimales d'ensoleillement matinal pour une maturation régulière et progressive des raisins. Dès sa reprise en 1996 par Jacques et Nathalie, le choix d'une culture raisonnée, respectueuse des sols et de la plante, limitant les rendements au bénéfice de la qualité du raisin, sonna comme une évidence.

Vingt ans plus tard, les efforts des Saumaize sont largement récompensés tant cette cuvée Les Courtelongs est complète : l'alliance parfaite d'un fruit charnu, savoureux et d'une expression raffinée du terroir, toute en sophistication florale et minérale, particulièrement bien soulignée sur ce somptueux millésime 2017.

Dès le premier nez, ce Pouilly-Fuissé Courtelongs offre un vrai ravissement par sa dimension florale, aérienne, d'une rare élégance. Acacia, tilleul, pollen, bruyères... on se promène avec bonheur dans un beau jardin, d'où se dégagent encore la fraîcheur d'une rosée printanière et quelques fines évocations de caillou mouillé.

La qualité et la maturité parfaite du fruit éclatent littéralement en bouche : pêche, poire, raisin, mais aussi abricot et pomelo, c'est un festival de saveurs fruitées particulièrement franches qui envahissent littéralement le palais. Mais attention, ici, point de lourdeur et de quelconque « affaissement » : le sol est bien là, il porte le vin, resserre sa trame dans un registre safrané, poivré et tonique. La finale, si savoureuse et salivante, nous a bluffés par sa persistance et son « naturel ».

Pour nous, voici certainement le plus abouti et tout simplement le meilleur « Courtelongs » jamais goûté chez les Saumaize : un modèle d'équilibre et de grâce pour la prestigieuse appellation mâconnaise. Superbe pour accompagner des langoustines juste poêlées, un risotto aux fruits de mer ou aux pointes d'asperges vertes, ou encore, dans 3 ou 4 ans, une blanquette de volaille.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Courtelongs - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Grande sophistication florale : acacia, tilleul, pollen, bruyères, rosée printanière, pierre humide. Explosion de fruits : pêche, poire, raisin, mais aussi abricot et pomelo.

Bouche : Superbe sève fruitée qui envahit le palais. Le caractère tactile s'estompe au fur et à mesure, au bénéfice d'ubne trame délicatement épicée (safran, poivre) qui vient titiller les papilles. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Brochettes de gambas, bar grillé. Filets de rouget grillés aux herbes. Ballotines de volaille à la crème et aux herbes fines. Plus tard, un risotto aux langoustines. Chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement conseillé

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques