Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran En Crèches - 2017

Nous sommes ici sur la commune de Davayé. Sur ce lieu-dit En Crèches, occupant un coteau au pied de la Roche de Vergisson, le calcaire est omniprésent, dans le sol très maigre et faiblement argileux et bien sûr, dans le sous-sol. Au contact de la roche-mère, les vignes, âgées entre 20 et 40 ans, ont eu largement le temps de s'imprégner d'une minéralité saline et incisive qui donne à cette cuvée une tension percutante, parfait contrepoint de la densité « naturelle » des vins de l'appellation, surtout sur un millésime rond et délicieusement fruité comme l'est 2017.

Jacques, Nathalie et Anthony privilégient ici une fermentation et un élevage en cuve inox, afin de préserver au maximum cette sensation de fraîcheur et de finesse qu'apporte la minéralité calcaire. Ce choix s'avère particulièrement judicieux d'autant que, par ailleurs, le lieu-dit des Crèches est plutôt un terroir chaud, assez abrité du vent.

Dès le premier nez, on sent bien sûr le caractère plutôt plein et massif de ce Saint-Véran, doté d'un fruit bien mûr, charnu, sur la pomme Boskop et la poire Passe-Crassane. Mais en l'aérant, il semble parcouru d'un voile frais, du meilleur effet, sur des notes de petites fleurs de montagne, d'anis, de menthe fraîche et d'eucalyptus. La belle maturité du fruit, soulignée par un élevage enrobant mais très juste, amène des saveurs sensuelles de miel et de nougat aux noisettes.

Plus il s'aère, plus le vin se montre volubile, il se délie, se déploie, au nez comme en bouche, laissant peu à peu sa trame minérale l'affermir et le dynamiser. Pour finir sur un mariage harmonieux entre la douceur du fruit blanc bien mûr, la fraîcheur des herbes fines et une salinité revigorante évoquant le citron confit.

Un superbe représentant de toute la typicité de l'appellation Saint-Véran, que nous vous recommandons d'attendre encore au moins 3 ans. Il devrait alors vous ravir sur des crevettes, citronnelle et lait de coco, ou un un filet de Saint-Pierre accompagné de son beurre blanc.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran En Crèches - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Fruité et frais : pomme Boskop, poire Passe-Crassane, prune jaune. Petites fleurs de montagne, anis, menthe fraîche et eucalyptus. Miel, nougat aux noisettes.

Bouche : D'abord massive et charnue. Puis elle se délie, pour finir sur un mariage harmonieux entre la douceur du fruit blanc bien mûr, la fraîcheur des herbes fines et une salinité revigorante évoquant le citron confit.

Accords mets-vins : Blanquette ou tajine de poisson, lotte au safran. Fricassée de volaille à la crème et aux champignons. Brillat-Savarin.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques