# Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2017

Si Anthony et Jacques Saumaize ont décidé en 2017 de vendanger parmi les premiers, ils ont néanmoins choisi de terminer leur campagne par cette parcelle isolée, une des plus hautes sur les flancs de la Roche de Vergisson. Ici, on dépasse les 400 mètres d'altitude et la maturité se montre naturellement plus tardive.

Les vignes de plus de 50 ans ont eu le temps de s'imprégner de la typicité de ce terroir, avec son altitude élevée bien sûr, mais aussi son exposition dominante vers le Nord et la nature des sols, très minces, pauvres et calcaires. Toutes conditions pour proposer un vin intensément minéral, épicé, où la concentration du fruit s'équilibre avec une vraie tension et une sensation d'énergie et d'activité en bouche absolument admirable.

Une identité que l'on retrouve sur ce 2017, brillamment interprété par les Saumaize. Ce Mâcon-Vergisson « Sur la Roche », élevé exclusivement en cuve, s'articule autour de la limpidité et de la densité, de la fraîcheur et de la sensualité. D'un côté les petites fleurs blanches, la violette, le cerfeuil, la menthe fraîche, l'acidulé du kiwi et du pamplemousse… De l'autre, une dimension florale plus capiteuse évoquant la glycine, puis la sensualité de l'huile d'amande douce, du praliné, la douceur suave d'une poire compotée.

Le sol apporte une dimension tonique en bouche, avec de fins amers évoquant le kumquat et des saveurs épicées de poivre blanc. Juteux et soyeux sur le palais, doté d'une allonge rare à ce niveau, voici le vin de plaisir par excellence, déjà irrésistible aujourd'hui et pour les 5 prochaines années ! Si l'on osait, on écrirait qu'il est « à consommer sans modération »… mais… chut…

Coup de cœur garanti !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2017

## Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert brillant

Nez : Belle harmonie entre fraîcheur et sensualité : petites fleurs blanches, violette, cerfeuil, menthe fraîche, kiwi et pamplemousse... Mais aussi, une dimension florale plus capiteuse sur la glycine, huile d'amande douce, praliné, poire compotée.

Bouche : Plein mais dynamique, avec une matière juteuse et soyeuse. Milieu de bouche avec de la vigueur, porté par de fins amers évoquant le kumquat. Longue finale, à la fois fruitée et saline, très salivante.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec gougères, saumon fumé ou mortadelle. Mais aussi, avec un gratin de fruits de mer, un suprême de volaille à la crème ou un boudin blanc.

## Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 h en bouteille

## Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.