

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncety - 2019



Un incontournable du Domaine depuis longtemps déjà : voici plus de 20 ans que les Saumaize ont pu reprendre cette superbe parcelle d'un peu moins d'un hectare, juste à côté du fameux lycée viticole de Davayé ! C'est ici que l'on trouve les plus vieilles vignes du Domaine : la plupart de ces pieds de chardonnay ont été plantés en 1944 et 1945, sur ces pentes douces où les sols marno-calcaires sont assez profonds et riches en argiles. Ils bénéficient d'une bonne exposition à l'Ouest et au Sud-Ouest qui garantit au raisin une maturité précoce.

Avec des rendements toujours faibles (on dépasse rarement les 30 hectolitres par hectare ici), ces vignes donnent des raisins très concentrés, parfois même millerandés, aux aromatiques puissantes et à la minéralité crayeuse affirmée. En 2019, la sécheresse et les pics de chaleur de l'été ont encore accentué la concentration des baies : petites, avec des peaux épaisses et peu de jus, elles ont donné à peine 20 hectolitres par hectare.

Cependant, les écueils de la richesse ou de la sur-maturité ont été parfaitement évités : le vin affiche aujourd'hui une fraîcheur et une tension juste parfaites ! La grande qualité du travail cultural (avec, en particulier, un labour des sols généralisé depuis longtemps), tout comme l'enracinement en profondeur des vignes et, bien sûr, la justesse du choix des dates de vendanges (autour du 10 septembre cette année) y sont pour beaucoup !

On se régale dès le premier nez d'une dimension florale suave et raffinée, autour du chèvrefeuille, du miel d'acacia, de la violette, de la jonquille et du jasmin. Des notes chlorophylliennes s'entremêlent, apportant fraîcheur et mystère, autour de la verveine, de la menthe et de l'aneth, mais aussi d'une évocation lointaine de chartreuse verte. Citron vert et écorce d'orange participent de la sensation d'énergie que l'on ressent au nez comme en bouche.

Ce Saint-Véran n'en est pas moins gourmand, gorgé d'un fruit parfaitement mûr, charnu et juteux, autour de la pomme et de la pêche blanche, complété d'une touche de biscuit à la cuillère. L'influence du sol calcaire resserre le propos, après une entame enveloppante : le vin gagne en intensité épicée, pour finir sur une dimension résolument poivrée qui excite les papilles et nous fait saliver de longues secondes. L'allonge est plus que satisfaisante à ce niveau.

A la fois sensuel et excitant, ce Saint-Véran Poncety nous donne irrésistiblement envie de passer à table : que diriez-vous de gambas flambées au Cognac ou d'une fricassée de palourdes ? Succulent.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Dernière précision : ce Saint-Véran Poncety 2019 est l'avant-dernier millésime signé Jacques Saumaize. Leur fermage se termine malheureusement avec le millésime 2020... C'est le moment d'en profiter !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncety - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets dorés

Nez : Sensuel et épicé : chèvrefeuille, miel d'acacia, violette, jonquille et jasmin, verveine, menthe et aneth, chartreuse verte, citron vert, écorce d'orange, une touche de poivre

Bouche : Gourmande en entame, gorgée d'un fruit charnu et juteux, autour de la pomme et de la pêche blanche, complété d'une touche de biscuit à la cuillère. La trame calcaire et épicée le resserre. Longue finale poivrée, très stimulante

Accords mets-vins : Gambas flambées au cognac. Fricassée aux palourdes. Plus tard, risotto aux asperges ou aux pétoncles, gratin de praires, bouchée à la reine. Chèvre affiné. Fromage de vache à pâte molle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide avant le service (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques