

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé La Maréchaude - 2019



Futur premier cru, La Maréchaude offre une tout autre lecture des terroirs de Pouilly-Fuissé que Courtelongs ou Sur La Roche : ces trois vins illustrent à merveille les nombreuses nuances que les grands vigneron sont capables de tirer de ces terroirs de l'extrémité méridionale de la Bourgogne. Du côté de La Maréchaude, c'est la fraîcheur des agrumes, l'énergie fuselée et l'intensité minérale, presque pimentée, qui dominant. Ce 2019 est un modèle de puissance contenue et d'équilibre !

L'exposition plein Sud de cette parcelle située à mi-coteau de la Roche de Vergisson est pour beaucoup dans la belle générosité du fruit. La présence abondante de marnes dans ce sol profond contribue également à donner au vin sa concentration hors-norme et sa belle gourmandise fruitée. La vieille vigne, plantée dans les années 1950, trouve aussi dans les oxydes de fer et la proximité de la roche-mère calcaire de la fraîcheur et cette minéralité saline voire pimentée qu'elle sait parfaitement transmettre au raisin. Un équilibre entre richesse, élégance et tension qui atteint sur ce millésime son optimum.

Conscients de la concentration naturelle des raisins issus de la Maréchaude et de leur potentiel aromatique, les Saumaize font le choix d'un élevage en fûts, en limitant cependant la proportion de bois neuf à moins de 20%... Au final, Jacques et Anthony ont parfaitement préservé le relief naturel et l'élégance de ce Pouilly-Fuissé, en soulignant avec beaucoup de justesse son intensité minérale.

La sensation de pureté est immédiatement perceptible à l'œil, avec cette robe presque transparente aux légers reflets verts, comme au nez. On est plongé dans une atmosphère fraîche et printanière : on pense à une eau de source s'infiltrant dans la roche calcaire, on pense à des arbres fruitiers en fleurs, à de jeunes pousses de menthe, de cerfeuil et d'anis, à des agrumes frais autour du citron, de la mandarine et du pamplemousse. Les fruits blancs sont juteux et croquants. Tout ici respire l'énergie et la vitalité.

Même sensation en bouche où le vin, intense et fuselé, se déploie avec une sereine assurance. Concentré mais toujours en mouvement, il déploie ses saveurs toniques rappelant l'orange sanguine et surtout cette expression empyreumatique et même pimentée du sol. On salive de longues secondes, impressionné par une telle intensité.

Ce magnifique Pouilly-Fuissé La Maréchaude porte avec élégance et panache la signature d'un grand terroir, d'un grand millésime... et d'un grand vigneron !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé La Maréchaude - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Frais et printanier : une eau de source s'infiltrant dans la roche calcaire, arbres fruitiers en fleurs, jeunes pousses de menthe, de cerfeuil et d'anis, agrumes frais autour du citron, de la mandarine et du pamplemousse. Fruits blancs croquants.

Bouche : intense et fuselée, elle se déploie avec une sereine assurance. Concentrée mais toujours en mouvement, sur des saveurs toniques rappelant l'orange sanguine et surtout cette expression empyreumatique et même pimentée du sol

Accords mets-vins : Langoustines rôties, jus de tête corsé. Bar ou barbue au beurre blanc. Risotto au safran. Comté ou Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques