

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Les Cras - 2020



Arrivé en 2015 dans le giron de la famille Saumaize, ce Saint-Véran Les Cras révèle, millésime après millésime, la typicité et l'excellente qualité de ce terroir de Davayé, marqué par les calcaires et une position à la fois ensoleillée et ventilée.

A ces fins, Anthony et Jacques n'ont pas ménagé leurs efforts dans cette parcelle de très vieilles vignes plantées dans les années 1940 : ils ont généralisé le labour, ils ont ajusté la taille pour régénérer les flux de sève de ces vieux ceps et veiller à obtenir, par une gestion foliaire ajustée, des maturations bien régulières. Bannissant tout intrant de synthèse, ils ont également intégré au travail cultural certaines pratiques issues de la bio-dynamie, comme l'application de préparations dynamisantes.

Il faut dire que le terroir des Cras mérite bien cela : ce climat, à cheval entre les communes de Davayé et de Prissé, occupe une parfaite position de mi-coteau, sur des sols blancs très calcaires (son nom renvoie d'ailleurs à la blancheur de la craie), exposée au Sud et Sud-Est. Bien ventilé, ce terroir qualitatif et plutôt précoce, donne un chardonnay concentré et expressif, imprégné d'une vraie finesse minérale. Autant de qualités que l'on retrouve dans ce millésime 2020 aux équilibres somptueux.

Ce Saint-Véran Les Cras, majoritairement élevé en cuves, nous a d'emblée séduits par sa dualité parfaitement maîtrisée entre sensualité et fraîcheur. D'un côté le coulis d'abricot, la pomme d'Amour, la poire Williams finement caramélisée, des notes voluptueuses d'extrait de jasmin ou de frésia, de l'autre la fraîcheur de l'étoile de mer et de la coquille d'huître, de la craie humide, mais aussi du cerfeuil et de la sucrose juste cueillie. C'est un pur régal.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : on aime la générosité assumée de la matière et des saveurs, toujours empreinte d'une fraîcheur vivifiante et d'une touche poivrée qui électrise les papilles. Aux fruits blancs et fruits à noyau bien mûrs répondent la clémentine, l'iode et le poivre. La dimension empyreumatique apportée par les calcaires s'affirme en milieu de bouche : l'intensité pierreuse de la finale est remarquable. Tout comme sa persistance, qui associe à la pierre salée un gracieux retour des fleurs blanches.

Il sera parfait à table sur des plats légèrement épicés et des cuissons grillées : on pense à des gambas flambées, parsemées d'une pointe de piment d'Espelette ou des encornets à la plancha, arrosés d'un jus de citron vert. Délicieux aujourd'hui, et parfaitement structuré pour évoluer avec grâce sur les 5 ou 6 prochaines années.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Les Cras - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, lumineuse

Nez : Sensuel mais frais : coulis d'abricot, pomme d'Amour, poire Williams finement caramélisée, extrait de jasmin ou de frésia, fraîcheur de l'étoile de mer et de la coquille d'huître, craie humide, cerfeuil, sucrose, zeste d'orange

Bouche : Matière généreuse, empreinte d'une fraîcheur vivifiante et d'une touche poivrée qui électrise les papilles. Aux fruits blancs et fruits à noyau bien mûrs répondent la clémentine, l'iode et le poivre. Finale empyreumatique et salée

Accords mets-vins : Gambas flambées parsemées d'une pointe de piment d'Espelette ou des encornets à la plancha. Bar en croûte de sel et son beurre d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques