

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude - 2020



Désormais premier cru, La Maréchaude offre une tout autre lecture des terroirs de Pouilly-Fuissé que Creuzettes ou Sur La Roche : autant de cuvées qui illustrent à merveille les nombreuses nuances que les grands vignerons sont capables de tirer de ces terroirs de l'extrémité méridionale de la Bourgogne. Du côté de La Maréchaude, c'est la fraîcheur et la finesse, l'énergie fuselée et l'intensité minérale empyreumatique qui dominant. Ce 2020, d'une grâce et d'une élégance à faire pâlir certains crus de la Côte d'Or, fera date.

L'exposition plein Sud de cette parcelle située à mi-coteau de la Roche de Vergisson est pour beaucoup dans la parfaite maturité du fruit. La présence abondante de marnes dans ce sol profond contribue également à donner au vin sa texture à la fois charnue mais fuselée. 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, iodée voire pimentée qu'elle sait parfaitement transmettre au raisin. Un équilibre entre richesse, élégance et tension qui frise la perfection en 2020.

Après un élevage en fûts d'une redoutable précision, intégrant à peine 20% de bois neuf, ce Premier Cru séduit immédiatement par la sensation de fraîcheur qu'il dégage, toute en grâce florale, en évocations maritimes relevées de quelques touches d'agrumes. On est plongé dans une atmosphère bucolique et printanière : on pense à une eau de source s'infiltrant dans la roche calcaire, on pense à un verger en fleurs, à un gazon verdoyant, à de jeunes pousses de fougères encore mouillées de la rosée du matin, à des parterres de marguerites, de frélias et de jonquilles. Une note anisée, une touche de citron vert, quelques nuances iodées évoquant coquillages et étoiles de mer, une touche de poussière de roche évanescence : tout concourt au sentiment de raffinement et d'énergie scintillante.

En bouche, on se régale d'une chair savoureuse, ample mais souple, structuré autour d'une arête épicée. Poire, pêche et abricot s'accompagnent de saveurs stimulantes et acidulées d'orange sanguine, de pomelo et de grenade. La trame empyreumatique presque pimentée provoque une excitation maximale des papilles.

Incroyablement intense, précis et actif, ce 1^{er} Cru La Maréchaude se hisse aisément parmi les grandes réussites de 2020 sur la célèbre appellation. Il porte avec élégance et panache la signature d'un grand terroir, d'un grand millésime... et d'un grand vigneron ! Idéal, après quelques années

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de cave, sur une sole meunière, accompagnée d'une purée de pommes de terre à la façon de Joël Robuchon !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Frais et élégant : verger en fleurs, gazon verdoyant, jeunes pousses de fougères mouillées de la rosée du matin, marguerites, frésias et jonquilles. Anis et citron vert. Nuances iodées de coquillages et d'étoiles de mer. Fruits blancs

Bouche : Une chair savoureuse, ample mais souple, structuré autour d'une arête épicée. Poire, pêche et abricot s'accompagnent de saveurs stimulantes et acidulées d'orange sanguine, de pomelo et de grenade. Une trame empyreumatique presque pimentée

Accords mets-vins : Langoustines rôties, jus de tête corsé. Bar ou barbue au beurre blanc. Une sole meunière, accompagnée d'une purée de pommes de terre à la façon de Joël Robuchon . Comté ou Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques