

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2020



Avec ce vin qui constitue un des sommets de cette magnifique collection de 2020, un millésime aux équilibres proches de la perfection, nous sommes immédiatement transportés sur les hauts des coteaux pentus de la Roche de Vergisson, au royaume de la roche calcaire presque affleurante. Ici, les sols d'éboulis sont maigres et caillouteux, donnant au vin cette finesse verticale et cette énergie ciselée tout à fait caractéristiques.

La qualité exceptionnelle de ce terroir lui vaut, cette année, un classement en premier cru qui sonne comme une évidence tant le vin rayonne de classe et de raffinement. Malheureusement pour les Saumaize, une partie de leurs vignes du climat Sur la Roche se sont vus refusées le classement car elles sont situées du « mauvais » côté du chemin et dépasse la barrière « fatidique » des 400 mètres d'altitude retenue pour fixer la limite du classement en Premier Cru : ces 80 ares forment donc une autre cuvée, tout aussi resplendissante, justement baptisé « Le Haut de la Roche »...

Revenons cependant au plus important : la qualité du terroir et ce qu'il apporte au vin ! Les vignes de la famille Saumaize affichent plus de 60 ans au compteur : elles s'immiscent en profondeur au cœur de la roche-mère et bénéficient d'une belle exposition au Sud-Est, à la fois bien ensoleillée et relativement protégée des trop fortes chaleurs de fin d'après-midi. Une situation idéale pour livrer un chardonnay mûr et équilibré, capable de restituer avec précision et tension ces infinies nuances florales et épicées qu'il trouve dans ce terroir. Reste bien sûr au vigneron à travailler sa vigne dans les règles de l'art!

Pour cela, on peut faire confiance aux Saumaize : labour des sols, émondage et ébourgeonnage pour limiter les rendements, effeuillage si nécessaire pour favoriser une bonne maturité des baies, tris rigoureux avant le pressurage (même si 2020 a largement facilité les opérations de tris, grâce à une qualité sanitaire exceptionnelle des fruits ramassés). Bref, tout est fait pour que l'on retrouve dans ce Pouilly-Fuissé Sur La Roche, après 10 mois d'élevage en barriques (avec moins de 20% de bois neuf) et deux mois supplémentaires en cuve, suivis d'une petite année en bouteille, toute l'identité et la finesse de ces origines.

Au nez, on est séduit par sa minéralité raffinée aux accents épicés évoquant aussi bien la poussière de roche que le poivre blanc ou le gingembre. Une brise fraîche souffle également au-dessus du verre, apportant des notes de fleurs blanches, de pollen, d'aneth, de cerfeuil ou

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

d'anis vert. Les arômes fruités offrent eux aussi une grande délicatesse, autour de la poire, de la pêche blanche et des agrumes subtils.

Le toucher de bouche effilé, soyeux, confirme la stature du vin : on se régale de saveurs juteuses et stimulantes de pêche blanche, de poire et d'abricot, de citron vert, de pamplemousse et d'orange sanguine, complétées d'une touche acidulée de fruit de la passion. Le sol installe son empreinte, vibratoire sur les papilles, sur des notes de poivre blanc et de poivre de Sichuan. La précision, la droiture et l'énergie excitante qui portent la finale sont en tout point admirables. On adore !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Aérien et épicé : poussière de roche, poivre blanc et gingembre, embruns salés, fleurs blanches, pollen, aneth, cerfeuil ou anis vert, poire, pêche blanche et agrumes, entre citron et mandarine

Bouche : Un toucher effilé et soyeux, des saveurs juteuses et stimulantes de pêche blanche, de poire et d'abricot, de citron vert, de pamplemousse et d'orange sanguine, de fruit de la passion. Finale droite et pénétrante, sur le poivre Sichuan

Accords mets-vins : Terrine de poisson, saumon ou truite fumée. Langoustines snackées ou un bar grillé accompagné d'un beurre citronné aux herbes. Chèvre frais. Plus tard, fromage plus affinés.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques