

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Les Chataigniers - 2020



Pour les fans des vins du Domaine (ils sont nombreux !), nous avons, avec ce millésime 2020, une bonne et une mauvaise nouvelle : la mauvaise, c'est que ce millésime est le dernier pour le Saint-Véran Poncey, les Saumaize ayant rendu leur fermage aux propriétaires de la vigne. La bonne, c'est que 2020 voit, en parallèle, l'arrivée d'une nouvelle cuvée de Saint-Véran, ce parcellaire Les Châtaigniers.

Plantée par Jacques Saumaize au tout début de sa carrière, voici 35 ans, la vigne se situe sur la commune de Prissé. Limitrophe des Crèches (placée quant à elle côté Davayé), elle occupe les pentes du flanc Est de la roche de Vergisson. C'est un terroir argilo-calcaire assez précoce, sur lequel le chardonnay atteint de belles maturités.

Côté vinification et élevage, après une fermentation naturelle sur levures indigènes, Anthony et Jacques privilégient de grands et vieux foudres qui vont préserver au plus près l'éclat originel et la fraîcheur du fruit.

Pari gagné : au premier nez, c'est bien un souffle frais et vivifiant qui jaillit du verre, évoquant l'eau cristalline d'un ruisseau de montagne, les herbes fines juste cueillies et le gazon, les petites fleurs du verger et les primevères. Une fraîcheur qui, au fil de l'aération, se charge en chlorophylle, évoquant maintenant sucrine ou cresson. En contrepoint, la belle maturité du fruit amène une touche gourmande de miel d'acacia, de confiture d'abricot, de mirabelle finement caramélisée, mâtinées d'une note tonique d'orange. C'est un régal !

En bouche, ce Saint-Véran déploie sa matière ample, son fruité lascif et franchement succulent, autour de saveurs de fruits blancs, d'ananas, d'orange, de pamplemousse et de grenade. Sur la finale, l'expression du sol s'intensifie, apportant des accents empyreumatiques et poivrés. Précise, dynamique, cette nouvelle cuvée signée Saumaize a décidément tout pour plaire.

Ce Saint-Véran Les Chataigniers vous réglera pour accompagner des nouilles sautées aux crevettes, livèche et fenouil, un risotto aux noix de pétoncle ou, tout simplement, une quiche lorraine !

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Les Chataigniers - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, lumineuse

Nez : Printanier et lascif : un ruisseau de montagne, les herbes fines juste cueillies et le gazon, les petites fleurs du verger et les primevères, sucrine, cresson, miel d'acacia, confiture d'abricot, mirabelle caramélisée, zeste d'orange

Bouche : Matière ample et succulente, un fruité lascif et succulent, autour de saveurs de fruits blancs, d'ananas, d'orange, de pamplemousse et de grenade. Des accents empyreumatiques et poivrés

Accords mets-vins : Des nouilles sautées aux crevettes, livèche et fenouil, un risotto aux noix de pétoncle ou, tout simplement, une quiche lorraine.



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