

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2020



Cette cuvée voit le jour avec ce millésime 2020, millésime de l'avènement des premiers crus dans l'appellation Pouilly-Fuissé. Le très qualitatif climat Sur la Roche s'est tout naturellement vu gratifier de l'enviable statut. Mais là où la situation s'est un peu compliquée pour les Saumaize et une poignée d'autres vigneron et non des moindres (on pense en particulier à Jean-Marie Guffens et Eric Forest), c'est qu'ils exploitent une belle parcelle de vigne de part et d'autre d'un petit chemin qui traverse cette partie haute du coteau de la Roche de Vergisson.

Plutôt que de classer l'intégralité du climat Sur la Roche en 1^{er} Cru, les autorités administratives ont préféré fixer une limite basée sur l'altitude : jusqu'à 400 mètres, les vignes sont en Premier Cru, au-dessus, soit de l'autre côté du sentier, elles n'auront pas droit au classement... Allez comprendre.

C'est donc ainsi que les Saumaize ont dû créer cette nouvelle cuvée parcellaire qui isole les raisins des 80 ares de vieilles vignes situées au-dessus de ce « chemin de la discorde »... Revenons à l'essentiel : la qualité du terroir et ce qu'il apporte au vin. Les vignes de la famille 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 la finesse de structure, aux accents épicés, typique du cru.

Dès le premier nez, on est séduit par la sensation d'élégance toute naturelle qui s'en dégage : ici, tout s'articule avec une facilité déconcertante. On plonge dans un bain de pureté et de délicatesse aérienne entre fleurs du verger, poire et pomme juste cueillies, jeunes pousses de cerfeuil, de coriandre et de persil plat, clémentine et orange, des notes subtiles de sous-bois et de champignons fins comme l'amanite des Césars.

Le contraste est saisissant avec l'énergie tellurique et l'intensité minérale que l'on ressent en bouche. Les fruits blancs sont désormais infusés de poivre noir et de baie de Sichuan, de baie de genièvre, de clou de girofle et de cardamome. Après un nez penchant du côté « Yin », c'est le « Yang » qui envahit la bouche, donnant une sensation d'équilibre souverain. L'empyreumatisme de la finale est impressionnant !

Grand vin taillé pour la table, ce Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche vous

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

régalera sur de belles gambas cuites à la plancha ou un homard grillé, des noix de Saint-Jacques rôties au piment d'Espelette ou un poulet frit au safran.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Élégant, aérien : fleurs du verger, poire et pomme juste cueillies, jeunes pousses de cerfeuil, de coriandre et de persil plat, clémentine et orange, beurre frais, des notes subtiles de sous-bois et de champignons fins comme l'amanite des Césars.

Bouche : Energique, structurée autour d'une empreinte minérale empyreumatique. Les fruits blancs sont infusés de poivre noir et de baie de Sichuan, de baie de genièvre, de clou de girofle et de cardamome. Longue finale pénétrante

Accords mets-vins : De belles gambas cuites à la plancha ou un homard grillé, des noix de Saint-Jacques rôties au piment d'Espelette ou un poulet frit au safran.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques