

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2021



Cette parcelle « Sur la Roche » fait partie des vignes qu'Anthony Saumaize a « apportées » avec lui à son retour au Domaine familial en 2012, après un passage très formateur en Afrique du Sud. Située à une altitude assez élevée, elle occupe le versant Nord de la Roche de Vergisson. Elle partage avec ses voisines classées en Pouilly-Fuissé les mêmes sols minces argilo-calcaires. Les Saumaize considèrent d'ailleurs que ce terroir avait toutes les qualités pour être classé en Pouilly-Fuissé, si ce n'est qu'à l'époque de la délimitation des appellations, dans les années 1930, ce versant de la Roche n'était pas encore planté de vignes...

Les vignes de plus de 50 ans ont eu le temps de s'imprégner de la typicité de ce terroir plutôt tardif : c'est souvent ici que les Saumaize clôturent leurs vendanges. Sur ce millésime 2021, aux rendements particulièrement bas, Jacques et Anthony ont su patienter pour aller chercher de très belles maturités, avec des raisins très aromatiques, connaissant parfaitement la capacité de ce terroir à préserver fraîcheur et énergie épicée. Le résultat affiche aujourd'hui un magnifique équilibre entre sensualité mûre, gourmande, et fraîcheur acidulée.

Les Saumaize font le choix d'un élevage majoritairement en fûts (avec très peu de bois neuf cependant), seuls les raisins des vignes les plus jeunes étant élevés en cuves. Dès le premier nez, on tombe sous le charme de notes voluptueuses évoquant les fruits jaunes pochés, confits ou en coulis : on pense à la mangue, à l'ananas, à un coulis de poire ou à une pêche jaune enrobée d'un miel suave. Des notes plus pâtisseries de cake aux fruits confits, de crêpe Suzette et de poudre d'amande et de dragée renforcent encore le plaisir. Pourtant, le souffle frais n'est jamais loin, s'exprimant tantôt sur une touche de zeste d'agrumes, tantôt sur une note aquatique aux accents iodés et salins.

On retrouve en bouche ce mariage réussi entre une matière mûre, généreuse et gourmande, et une sensation de fraîcheur acidulée qui vient sans cesse titiller les papilles. D'un côté la poire pochée, le coulis de mangue et la purée de pomme Boskoop, de l'autre la liqueur de mandarine Impériale, l'écorce d'orange mais aussi une touche de rhubarbe qui donne beaucoup de peps au milieu de bouche. Sur la finale, active, stimulante, les saveurs de fruits blancs et de prune jaune se mêlent à une touche citronnée et à la coriandre.

Disons-le tout net : nous ne connaissons pas beaucoup de blancs bourguignons capables de procurer autant de plaisir à ce prix-là. Un vin de convivialité, de générosité et d'équilibre, aussi irrésistible aujourd'hui que dans 5 ans, pour accompagner un saumon fumé, un haddock à l'anglaise, des moules marinières ou une lotte en sauce safranée.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Coup de cœur garanti !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Sensuel et frais : fruits jaunes pochés, confits, mangue, ananas, coulis de poire, pêche jaune enrobée d'un miel suave, cake aux fruits confits, crêpe Suzette, poudre d'amande, dragée, zestes d'agrumes, sel iodé

Bouche : Mariage réussi entre une matière mûre, généreuse et gourmande et une sensation de fraîcheur acidulée, poire pochée, coulis de mangue et purée de pomme Boskoop, liqueur de mandarine Impériale, écorce d'orange, rhubarbe. Finale tonique, citronnée et saline

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec gougères, saumon fumé ou mortadelle. A table, avec un haddock à l'anglaise, des moules marinières, un gratin de fruits de mer ou une lotte en sauce safranée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique