Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Les Cras - 2021

Arrivé en 2015 dans le giron de la famille Saumaize, ce Saint-Véran Les Cras révèle, millésime après millésime, la typicité de ce terroir de Davayé, marqué par les calcaires et une position à la fois ensoleillée et ventilée.

A ces fins, Anthony et Jacques n’ont pas ménagé leurs efforts dans cette parcelle de très vieilles vignes plantées dans les années 1940 : ils ont généralisé le labour, ils ont ajusté la taille pour régénérer les flux de sève de ces vieux ceps et veiller à obtenir, par une gestion foliaire ajustée, des maturations bien régulières. Bannissant tout intrant de synthèse, ils ont également intégré au travail cultural certaines pratiques issues de la bio-dynamie, comme l’application de préparations dynamisantes.

Il faut dire que le terroir des Cras mérite bien cela : ce climat, à cheval entre les communes de Davayé et de Prissé, occupe une parfaite position de mi-coteau, sur des sols blancs très calcaires (son nom renvoie d’ailleurs à la craie), exposée au Sud et Sud-Est. Bien ventilé, ce terroir qualitatif et plutôt précoce, donne un chardonnay concentré et expressif, imprégné d’une trame minérale vibratoire et empyreumatique. Autant de qualités que l’on retrouve dans ce millésime 2021 aux équilibres impeccables.

Ce Saint-Véran Les Cras, majoritairement élevé en cuves, nous a d’emblée séduits par sa dualité parfaitement maîtrisée entre la volupté gourmande du fruit mûr et son imprégnation calcaire effilée et tonique. Le nez expressif entremêle les notes de poire pochée, de pomme finement caramélisée, d’ananas rôti et d’abricot. Une touche citronnée s’équilibre avec la douceur d’un miel de fleurs juste récolté. On pense maintenant à une mandarine confite et à l’orangette. Une note poudrée évoquant la poussière de roche plane au-dessus du verre.

Le plaisir monte encore d’un cran en bouche : on aime la générosité assumée de la matière et des saveurs, toujours empreintes de beaucoup de fraîcheur et d’énergie. Les fruits jaunes et la mangue se parent de notes épicées évoquant la réglisse, le safran, des poivres lointains et une touche de poudre de curry. Au fil de la dégustation, l’empyreumatisme de la roche ne cesse de s’affirmer, une empreinte minérale, crayeuse qui donne à la finale sa dimension presque tannique. Couplée à l’énergie d’une touche citronnée, elle est tout simplement irrésistible et nous donne furieusement envie d’y revenir.

Il sera parfait à table sur des plats légèrement épicés et des cuissons grillées : on pense à des accras de morue, une salade d’anguille fumée aux agrumes, des gambas flambées, parsemées d’une pointe de piment d’Espelette ou des encornets à la plancha, arrosés d'un jus de citron vert. Délicieux aujourd’hui, et parfaitement structuré pour évoluer avec grâce

sur les 5 ou 6 prochaines années.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Les Cras - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, lumineuse

Nez : Voluptueux, une touche minérale : poire pochée, pomme finement caramélisée, ananas rôti et abricot. Une touche citronnée, douceur d'un miel de fleurs juste récolté. Mandarine confite et orangette. Une note poudrée de poussière de roche

Bouche : Matière généreuse, mais souple, active. Les fruits jaunes et la mangue se parent de notes épicées de réglisse, de safran, de poivres lointains et de poudre de curry. Empreinte minérale au grain accrocheur. Finale tonique et citronnée

Accords mets-vins : Des accras de morue, une salade d'anguille fumée aux agrumes, des gambas flambées, parsemées d'une pointe de piment d'Espelette ou des encornets à la plancha, arrosés d'un jus de citron vert.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique