Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé "Nuance" - 2021

Jacques crée son domaine au début des années 80, soutenu par Nathalie dès 1987. Anthony les rejoints fin 2012 et vient conforter l'esprit du Domaine. Exploitant maintenant 12 ha sur de beaux terroirs répartis entre la roche de Vergisson et la roche de Solutré.

La cuvée « Nuance » est issue d'une sélection de jeunes vignes qui plongent leurs racines dans les sols typiques de calcaires à gryphées de la roche de Vergisson. Les vignes occupent les coteaux exposés majoritairement à l'Est et au Sud-Est. Côté vinification, le vin effectue sa fermentation en cuve inox thermorégulée, afin de préserver fraîcheur et allant, avant un élevage sur lies en grands fûts, sans bois neuf.

Le nez est rectiligne et pur. Il convoque tout d'abord des notes minérales et fumées de pierre à fusil et de poussière de roche avant d'évoluer vers des nuances fraîches et aériennes de fleurs et d'herbes fines. Les arômes dynamiques de fleurs blanches, d'acacia, de pois frais et de cosses de haricot sont bientôt rejoints par une touche iodée. Une touche de miel, une autre de noisette apportent de la douceur à l'ensemble. Le caractère intensément minéral lie indéniablement cette cuvée Nuance aux sols calcaires de Vergisson. La dimension olfactive verticale et ciselée n'est pas sans rappeler quelques blancs de Puligny-Montrachet...

La bouche est d'une absolue fraîcheur. On se prend à rêver à des sources de montagne. Le jus est cristallin et intensément marqué par sa dimension minérale même si les fruits à chair blanche se dessinent en arrière-plan, autour de la poire et de la pêche. La subtile farandole des flaveurs se met soudain en branle pour inviter en milieu de bouche cédrat et citron vert. Le jus est également traversé par de subtiles notes d'herbes fraiches, de chèvrefeuille et de verveine. C'est tout à la fois riche, doté d'une matière enrobante, et parfaitement aérien et digeste. La finale saline, crayeuse intègre quelques épices, autour du poivre et du cumin.

On imagine qu'un tajine de lotte ou une blanquette de veau à l'ancienne rendront, après quelques années de cave, un parfait hommage à ce superbe Pouilly-Fuissé de Vergisson. En attendant, nous le recommanderons sur une terrine de poisson aux herbes fines ou un bar grillé.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé "Nuance" - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Frais, cristallin : pierre à fusil et poussière de roche, fleurs blanches, acacia, pois frais et cosses de haricot, cerfeuil anisé, miel fin, éclat de noisette, beurre froid, fruits blancs juste cueillis

Bouche : Un jus cristallin et marqué par sa dimension minérale même si les fruits à chair blanche se dessinent en arrière-plan, autour de la poire et de la pêche. Energie du cédrat, du citron vert, fraîcheur de la verveine. Finale étirée, saline et épicée (cumin)

Accords mets-vins : Jeunes, une terrine de poisson aux herbes fines ou un bar grillé. Plus tard, un tajine de lotte ou une blanquette de veau à l’ancienne.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique