Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé "Vieilles Vignes" - 2021

Si la tendance actuelle de la Bourgogne viticole est de multiplier les cuvées parcellaires, donnant à voir l'identité propre de chaque lieu-dit, de chaque climat, certains vignerons n'oublient pas l'intérêt d'élaborer ce que l'on nommait jadis des « cuvées rondes ». En assemblant une sélection de raisins issus de leurs différents terroirs, c'est aussi la possibilité de donner à voir toute la complexité d'une appellation.

C'est ce chemin que les Saumaize ont décidé de suivre avec leur traditionnel Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes. Une cuvée qui assemble les raisins des plus vieilles vignes de la famille, toutes plantées sur les flancs de la Roche de Solutré. Si l'altitude et la profondeur des sols à dominante marno-calcaire varient d'une parcelle à l'autre, elles partagent toutes une même exposition vers le Sud, gage de maturités plutôt précoces et abouties.

A noter que deux des quatre vignes assemblées ici se situent sur les premiers crus Sur La Roche et Maréchaude, deux grands terroirs donnant au vin cette belle verticalité calcaire typique des meilleurs représentants de l'appellation Pouilly-Fuissé.

Dès le premier nez, on est effectivement projeté au royaume de la pierre, une roche scintillante, à la beauté cristalline, une roche qui verticalise le vin mais une roche douce et polie comme un marbre romain : ici, rien de pointu, rien d'agressif, tout glisse, tout coule de source, comme une eau vive sur des galets immaculés. Cette sensation caressante est parfaitement servie par un fruit mûr, infusé dans les épices douces : la pêche blanche, l'abricot, l'ananas et la mangue semblent avoir été pochés dans un sirop de miel parfumé de cannelle, de curcuma ou de noix muscade. Une tendre note florale, entre mimosa et genêt, envahit maintenant l'espace.

La bouche offre un confort ample, soyeux, autour d'un fruit mûr mais tonique. Les saveurs de fruits jaunes sont rejointes par des notes plus acidulées de pomme Granny, de fruit de la passion, de citron vert et de pamplemousse. On aime l'énergie que dégage ce Pouilly-Fuissé de bout en bout. La rétro-olfaction mêle de délicates notes de fleur d'oranger, de zestes et de safran.

Il y a là beaucoup de précision et de délicatesse. Jusqu'à la finale, où la matière paraît plus longiligne et tendue autour de son arête calcaire, pour le plus grand bonheur de nos papilles en extase. Sapidité et persistance sont au rendez-vous. Une très belle bouteille qui vous régalera sur des tempuras de crevettes ou de langoustines à la coriandre et au poivre Sichuan, des noix de Saint-Jacques snackées au beurre d'agrumes ou une

darne de saumon rôtie servie avec une sauce Béarnaise.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé "Vieilles Vignes" - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Pureté cristalline : marbre poli, eau de source et galets mouillés, un fruit mûr, infusé dans les épices douces. Pêche blanche, abricot, ananas et mangue pochés dans un sirop de miel parfumé de cannelle, de curcuma ou de noix de muscade. Mimosa, genêt

Bouche : Un confort ample, soyeux, autour d'un fruit mûr mais tonique. Les fruits jaunes sont rejoints par des notes acidulées de pomme Granny, de fruit de la passion, de citron vert et de pamplemousse. Finale aux subtiles notes de zeste, de safran et de craie

Accords mets-vins : Des tempuras de crevettes ou de langoustines à la coriandre et au poivre Sichuan, des noix de Saint-Jacques snackées au beurre d'agrumes ou, plus tard, une darne de saumon rôtie servie avec une sauce Béarnaise.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2033

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