Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran En Crèches - 2016

Nous sommes ici sur la commune de Davayé. Sur ce lieu-dit En Crèches, occupant un coteau au pied de la Roche de Vergisson, le calcaire est omniprésent, dans le sol très maigre et faiblement argileux et bien sûr, dans le sous-sol. Au contact de la roche-mère, les vignes, âgées entre 20 et 40 ans, ont eu largement le temps de s'imprégner de cette minéralité qui donne à cette cuvée finesse et tension.

Jacques, Nathalie et Anthony font ici le choix d'une vinification et d'un élevage à 95% en cuve inox, afin de préserver au maximum cette sensation de fraîcheur et de finesse qu'apporte la minéralité calcaire. Ce choix s'avère particulièrement judicieux d'autant que, par ailleurs, le lieu-dit des Crèches est plutôt un terroir chaud, assez abrité du vent.

Dès le premier nez, la minéralité est effectivement omniprésente, sur des notes évoquant aussi bien la craie que le sable et les graviers chauffés par le soleil puis rafraîchis par la pluie. On aime cette impression printanière dans laquelle ce Saint-Véran nous plonge, évoquant les buissons verts et bourgeonnants, le pollen, le lys, la pivoine et le chèvrefeuille. On se surprend presque à penser "Chablis"...

Encore une fois, la maturité du fruit s'avère exemplaire, l'élevage en cuve ayant permis de préserver tout le croquant et la pureté des fruits blancs. Bien sûr, en bon Saint-Véran qu'il est, le vin sait aussi se parer d'une dimension plus sensuelle, que l'on retrouve dans des arômes de crème fouettée et de fromage blanc.

Très complet, toujours minéral et actif en bouche, le vin s'étire avec une persistance remarquable, portée par une fine trame amère évoquant les peaux d'agrumes et une salinité revigorante. Vive le chardonnay ! Vive le calcaire !... Et vive les Saumaize !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran En Crèches - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Minéral et fin : craie, sable chaud, graviers mouillés. Printanier : bourgeons d'arbres fruitiers, pollen, lys, pivoine, chèvrefeuille. Fruits blancs croquants. Crème battue, oeufs en neige.

Bouche : Frais, actif, dynamique mais avec cette touche sensuelle propre au Saint-Véran. Très minéral, jolis amers de peaux d'agrumes : la persistance est au rendez-vous.

Accords mets-vins : Blanquette ou tajine de poisson, curry de lotte. Fricassée de volaille à la crème et aux champignons. Brillat-Savarin.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée