

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncetys - 2017



Un incontournable du Domaine depuis longtemps déjà : voici plus de 20 ans déjà que les Saumaize ont pu reprendre cette superbe parcelle d'un peu moins d'un hectare, plantée en 1944. De très vieux pieds de chardonnay, qui puisent en profondeur, dans un sol marno-calcaire assez dense en argiles, une matière à la fois riche, concentrée, comme sculptée par une dimension empyreumatique affirmée.

Situées au cœur de la commune de Dayavé, les vieilles vignes du lieu-dit Poncetys bénéficient d'une bonne exposition à l'Ouest et au Sud-Ouest qui garantit au raisin une maturité assez précoce. En outre, les rendements faibles et le millerandage de certaines grappes renforcent encore l'impressionnante concentration aromatique des baies.

Le risque ici, sur des millésimes solaires, c'est bien sûr de produire un vin trop sur le fruit et manquant d'acidité. Pour éviter cet écueil, le travail du sol et de la vigne, le choix de la date de vendange et la qualité du tri sont des facteurs essentiels... Et bien sûr l'âge des vignes : à plus de 70 ans, elles sont enracinées en profondeur dans le sous-sol calcaire et y trouvent fraîcheur, humidité et cette minéralité très tactile, qui resserre le vin en bouche et compense parfaitement la faible acidité. Le résultat en 2017 se montre, là encore, plus abouti que jamais !

Au final, ce Saint-Véran se distingue au premier nez par un caractère floral, très élégant, complexe et subtil, associant la camomille, le miel d'acacia, le mimosa, la verveine, l'eucalyptus. Les herbes fines, entre sauge, cerfeuil et coriandre, renforcent cette belle sensation de fraîcheur du bouquet, autour d'agrumes délicats, citron vert et pamplemousse en tête.

Vient ensuite, au nez comme en bouche, une véritable explosion de fruits, frais et juteux, évoquant la pomme Reinette ou Boskop, la poire Williams, le brugnion et la gelée de raisins. Douceur et générosité du fruit sont ici parfaitement relevées par une touche épicée, légèrement pimentée. La finale est intense, parfaitement resserrée, et tellement longue : concentrée, pleine de sels, elle excite longtemps vos papilles et vous donne résolument envie de passer à table. Que diriez-vous de belles gambas flambées au Cognac ? Pour notre part, nous disons un grand OUI ! Irrésistible.

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncety - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets dorés

Nez : Complexe : camomille, miel d'acacia, mimosa, verveine, eucalyptus. Herbes fines, entre sauge, cerfeuil et coriandre. Pomme Reinette ou Boskop, poire Williams, brugnion et gelée de raisins. Citron vert, pamplemousse.

Bouche : Douceur et générosité du fruit (fruits blancs) sont ici parfaitement relevés par une touche épicée, légèrement pimentée. La finale est intense, parfaitement resserrée. Superbe concentration, mais dynamique et enlevée.

Accords mets-vins : Gambas flambées au cognac. Plus tard, risotto aux asperges ou aux pétoncles, bouchée à la reine, escalope de veau à la crème. Chèvre affiné. Fromage de vache à pâte molle.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide avant le service (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques