

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Sur la Roche - 2017



Avec ce qui constitue peut-être le sommet de cette magnifique collection de 2017, nous sommes transportés sur les hauts des coteaux pentus de la Roche de Vergisson, au royaume de la roche calcaire presque affleurante. Ici, les sols sont maigres et très caillouteux, donnant au vin verticalité et minéralité caractéristiques.

Les vignes de chardonnay affichent près de 60 ans au compteur, elles s'immiscent en profondeur au cœur de la roche-mère et bénéficient d'une belle exposition au Sud-Est, à la fois bien ensoleillée et relativement protégée des trop fortes chaleurs. Une situation idéale pour livrer un chardonnay à bonne maturité, capable de restituer avec précision et tension une exquise minéralité. Reste bien sûr au vigneron à travailler sa vigne dans les règles de l'art!

Pour cela, on peut bien sûr faire confiance aux Saumaize : labour des sols, émondage et ébourgeonnage pour limiter les rendements, effeuillage pour favoriser la meilleure maturité des baies, tris rigoureux avant le pressurage. Bref, tout est fait pour que l'on retrouve dans ce Pouilly-Fuissé Sur La Roche, après 10 mois d'élevage en barriques et deux mois supplémentaires en cuve, suivis d'une petite année en bouteille, toute l'identité de ce terroir de haute tenue, prochainement classé en Premier Cru.

D'emblée, on tombe sous le charme d'un bouquet noble, frais et raffiné, autour de la violette, du chèvrefeuille, de la camomille, mais aussi de la bergamote et de la réglisse, qui semble assis sur un fier socle minéral évoquant la craie, la poussière de marbre et la coquille d'oeuf.

Un élevage parfaitement maîtrisé enrobe le fruit juteux, le tout évoquant une belle poire pochée avec un soupçon de vanille. Quel délice ! Quant à la structure en bouche, elle se montre d'une droiture et d'une précision de tout premier ordre. Matière scintillante, pureté du fruit et de l'eau, minéralité épicée et empyreumatique : ce Pouilly-Fuissé à la fois plein, droit et formidablement persistant est au sommet de l'appellation et du millésime. Superbe sur un bar de ligne juste rôti ou cuit en croûte de sel. Attention : grand vin !

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Sur la Roche - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Noble, frais et raffiné : violette, chèvrefeuille, camomille, bergamote et réglisse. Craie, poussière de marbre et coquille d'oeuf. Poire pochée avec un soupçon de vanille. une touche de zeste d'agrumes.

Bouche : Magnifiquement structurée. Matière scintillante, pureté du fruit et de l'eau, minéralité épicée et empyreumatique : le vin est à la fois plein, droit et formidablement persistant.

Accords mets-vins : Terrine de poisson, saumon ou truite fumée, bar de ligne juste rôti ou cuit en croûte de sel. Chèvre frais. Plus tard, poissons ou volailles en sauce, fromage plus affinés.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques