

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé La Maréchaude - 2017



Futur premier cru, La Maréchaude offre une toute autre lecture des terroirs de Pouilly-Fuissé que Courtelongs ou Sur La Roche : ces trois vins illustrent à merveille les infinies nuances que les grands vigneron sont capables de tirer de ces terroirs de l'extrémité méridionale de la Bourgogne. Du côté de La Maréchaude, c'est bien la générosité du fruit, l'extraordinaire concentration du vin et son intensité minérale qui vous transporteront. Ce 2017 en constitue clairement un sommet d'expression, difficilement dépassable !

L'exposition plein Sud de cette parcelle située à mi-coteau de la Roche de Vergisson est pour beaucoup dans la haute maturité du fruit. La présence assez abondante de marnes dans le sol contribue également à donner au vin sa densité. Mais la vigne, d'une cinquantaine d'années en moyenne, trouve aussi dans la proximité de la roche-mère calcaire la fraîcheur et la minéralité qu'elle saura parfaitement transmettre au raisin. Un équilibre entre richesse et acidité qui atteint sur ce millésime son point optimal.

Conscients de la concentration naturelle des raisins issus de la Maréchaude et de leur grand potentiel aromatique, les Saumaize font le choix d'un élevage en fûts, en limitant cependant la proportion de bois neuf à moins de 20%... Au final, Jacques et Anthony ont parfaitement réussi à préserver l'ampleur naturelle de ce Pouilly-Fuissé, tout en évitant le piège de la lourdeur et en soulignant avec beaucoup de justesse l'élégance florale et fraîcheur minérale.

La sensation de pureté est immédiatement perceptible à l'œil, avec cette robe presque transparente aux légers reflets verts, comme au nez, dans ce bouquet fleuri et printanier, entre primevères, jonquille, acacia, cerfeuil et herbes fines fraîchement coupées. A ce végétal frais et plein de vie succède une minéralité intense, qui s'exprime sur des notes fumées, de poudre à fusil, allant jusqu'à une dimension ferrugineuse qui annonce la fraîcheur et la belle tension du vin. Bien sûr, le fruit mûr s'exprime aussi avec pureté et gourmandise, sur des notes de poire pochée et de lassi à la pêche, délicatement vanillé.

La construction en bouche est admirable d'équilibre et de précision. La sensation de plénitude du fruit crémeux est absolument irrésistible, dès l'entame. Plus on le sollicite, plus le vin répond, avec une rétro-olfaction énergique et harmonieuse et cette trame minérale, à la fois fraîche, sur des saveurs finement mentholées, et pourtant empyreumatique, qui porte la signature de ce grand terroir. Superbe.

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé La Maréchaude - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Pâle mais brillante, reflets verts

Nez : Fleuri et printanier, entre primevères, jonquille, acacia, cerfeuil et herbes fines fraîchement coupées. Puis très minéral, sur la fumée, la pierre à fusil et le fer. Poire pochée, lassi à la pêche, vanille.

Bouche : Précise et équilibrée : plénitude du fruit crémeux en entame, puis la trame minérale, énergique, vient au premier plan et s'étire sur des saveurs mentholées et épicées. Grosse longueur.

Accords mets-vins : De gros crustacés accompagnés de leur jus de carapace crémé. Bar ou barbue au beurre blanc. Risotto au safran. Comté ou Beaufort fruité.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2020 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage  
vivement conseillé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques