

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncety - 2014



Plus de 20 déjà que les Saumaize ont pu reprendre cette belle 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 et finement minérale.

Situé au cœur de la commune de Dayavé, le lieu-dit Poncety bénéficie d'une idéale exposition au sud-est et d'une maturité précoce. Le risque ici, 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 vendanges et la qualité du tri sont des facteurs essentiels...

Mission parfaitement accomplie par les Saumaize avec ce millésime 2014, au fruit certes juteux et croquant, mais dans lequel on perçoit immédiatement une belle fraîcheur qui va souligner, en bouche, la minéralité du terroir. L'élevage sur lies, en fûts (20% de fûts neufs), pendant 10 mois, se révèle précis et déjà particulièrement bien fondu.

Ce Saint-Véran se montre plus raffiné que puissant, évoquant l'aubépine, le citron mûr, la poire, la pêche blanche, l'amande torréfiée. Très sapide en bouche, il présente un bel équilibre entre fraîcheur, un joli gras fruité et une finale minérale, relevée par de belles notes épicées évoquant délicatement cannelle et pointe de curry.

Fort agréable à déguster en apéritif, nous vous le recommandons également sur des préparations légèrement crémeuses, comme un risotto aux pétoncles ou une escalope de veau à la crème : son bouquet et sa texture légèrement veloutée ne vous décevront pas !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncety - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Chèvrefeuille. Citron mûr, poire, pêche blanche. Amande, fruits secs. Notes légèrement briochées. Cannelle, poivre blanc.

Bouche : Bel équilibre entre gras, matière veloutée et fraîcheur. Le milieu de bouche se resserre sur des amers délicats et une finale épicée.

Accords mets-vins : Risotto aux asperges ou aux pétoncles, blanquette de poisson, 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 2020

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée