

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Sur la roche - 2014



Nous voici 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.

Situation idéale pour obtenir un chardonnay à bonne maturité, capable de délivrer 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 de vinification et d'élevage en barriques, toute l'identité de son terroir.

Certes solaire, le vin séduit avant tout par la finesse de son bouquet, entre notes florales (chèvrefeuille, aubépine), fruitées (poire) et surtout fumées, évoquant le silex frotté, la pierre chaude. En bouche, le vin est tendu, droit et très fin.

Nul doute qu'il n'a pas encore livré toute sa complexité minérale et qu'il va gagner en profondeur sous 1 à 2 ans. Si vous le dégustez dès maintenant, idéalement avec une terrine de poisson, un saumon fumé ou un bar grillé, n'hésitez pas à le carafer avant de servir.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Sur la roche - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Acacia, aubépine. Poire, pomme.
Silex frotté, thé fumé. Bergamote, poivre
blanc.

Bouche : Droit, frais et tendu. Encore un
peu serré en milieu de bouche, sur la
salinité en finale. Déjà beaucoup de
profondeur et de persistance.

Accords mets-vins : Terrine de poisson,
saumon ou truite fumée, poisson grillé.
Chèvre frais. Plus tard, poissons ou
volailles en sauce, fromage plus affinés.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2017 et 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée