

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Courtelongs - 2014



Cuvée emblématique du Domaine, ce Pouilly-Fuissé bénéficie d'un terroir particulièrement propice à l'élaboration d'un grand blanc profond et sophistiqué. En effet, si le sol est calcaire et très caillouteux en surface, le sous-sol se charge en profondeur en argiles et limons, qui vont donner au vin charpente et densité.

Situé sur le flanc Est de la Roche de Solutré, la petite parcelle exploitée par les Saumaize (30 ares seulement) bénéficie des conditions optimales d'ensoleillement matinal pour une maturation régulière et progressive des raisins. Dès sa reprise en 1996 par Jacques et Nathalie, le choix d'une culture raisonnée, respectueuse des sols et de la plante, limitant les rendements au bénéfice de la qualité du raisin, s'impose comme une évidence.

Vingt ans plus tard, les efforts des Saumaize sont largement récompensés tant cette cuvée Les Courtelongs est complète, certes ample et puissante mais parfaitement équilibrée, dans un style raffiné et sans esbroufe cher aux Saumaize.

De la sève et de la matière en bouche, de la puissance encore contenue, une droiture impeccable, avec ce qu'il faut de fraîcheur et de tension : tout est là pour magnifier le fruit, qui s'exprime sur des notes de fruits blancs, de prune et d'agrumes, et bien sûr le terroir, qui révèle ici de nombreuses nuances épicées, entre poivre blanc, cannelle, bergamote, et une salinité en fin de bouche particulièrement salivante...

Élegant et précis, voici un chardonnay qui, après un ou deux ans de vieillissement supplémentaire (vivement recommandé) n'aura rien à envier à ses illustres voisins bourguignons, plus au Nord... A déguster avec des gambas - ou, encore mieux, un homard - grillés ou, plus tard, un risotto aux pointes d'asperges ou une blanquette de volaille: succès garanti !

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Courtelongs - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Beaucoup de minéralité : pierre ponce, silex. Citron mûr, bergamote. Poire, prune jaune. Thé vert, chèvrefeuille. Poivre blanc.

Bouche : Droite et resserrée. Très saline sur la finale, belle persistance sur la fraîcheur du menthol, de l'eucalyptus. Beaucoup de finesse.

Accords mets-vins : Brochettes de gambas, homard grillé. Filets de rouget grillés aux herbes. Ballotines de volaille. Chèvre frais.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2017 et 2022/2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage  
vivement conseillé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée