

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2018



Cette parcelle « Sur la Roche » fait partie des vignes qu'Anthony Saumaize a « apportées » avec lui à son arrivée au Domaine familial en 2012, après un passage très formateur en Afrique du Sud. Située à une altitude assez élevée, elle occupe le versant Nord de la Roche de Vergisson. Elle partage avec ses voisines classées en Pouilly-Fuissé les mêmes sols minces et très calcaires. Les Saumaize considèrent d'ailleurs que ce terroir avait toutes les qualités pour être classé en Pouilly-Fuissé, si ce n'est qu'à l'époque du classement, dans les années 1930, ce versant de la Roche n'était pas encore planté de vignes...

Les vignes de plus de 50 ans ont eu le temps de s'imprégner de la typicité de ce terroir plutôt tardif : c'est souvent ici que les Saumaize clôturent leurs vendanges. En 2018, toutes les conditions étaient réunies pour donner un vin intensément minéral, épicé voire empyreumatique, où la concentration du fruit s'équilibre avec une vraie tension et une sensation d'énergie, d'activité en bouche absolument admirable.

Cette année, les Saumaize ont fait le choix d'un élevage majoritaire en fûts (avec très peu de bois neuf cependant), seuls les raisins des vignes les plus jeunes étant élevés en cuves (20% environ de la récolte). Dès le premier nez, on tombe totalement sous le charme de cette sensation d'équilibre que dégage le vin, entre générosité du fruit, délicatesse florale et énergie minérale. On virevolte entre petites fleurs blanches, poire Comice, raisin, une touche rafraîchissante de citron vert, une note fumée, une évocation gourmande de beurre fondu, quelques herbes fines délicates, ou encore le caillou mouillé...

Même harmonie en bouche : le vin se montre juteux et expressif, porté par des saveurs de fruits blancs. L'expression du sol calcaire n'est jamais loin, apportant une dimension fumée et quelques fins amers salivants (on pense au kumquat et à l'écorce de citron vert). Saline et savoureuse, la finale impressionne par sa persistance, franchement rare à ce niveau !

Soyons francs : nous ne connaissons pas beaucoup de blancs bourguignons capables de procurer autant de plaisir à ce prix-là ! Irrésistible aujourd'hui comme dans 5 ans, ce Mâcon-Vergisson Sur la Roche est tout bonnement indispensable.

Coup de cœur garanti !

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Généreux et énergique : petites fleurs blanches, poire Comice, raisin, une touche rafraîchissante de citron vert, une note fumée, une évocation gourmande de beurre fondu, quelques herbes fines délicates, caillou mouillé...

Bouche : Juteuse et expressive, saveurs de fruits blancs. L'expression du sol calcaire apporte une dimension fumée et quelques fins amers très salivants (on pense au kumquat et à l'écorce de citron vert). Finale saline et savoureuse

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec gougères, saumon fumé ou mortadelle. Mais aussi, avec un gratin de fruits de mer, un suprême de volaille à la crème ou un boudin blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques.