

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncetys - 2018



Un incontournable du Domaine depuis longtemps déjà : voici plus de 20 ans que les Saumaize ont pu reprendre cette superbe parcelle d'un peu moins d'un hectare, juste à côté du fameux lycée viticole de Davayé ! C'est ici que l'on trouve les plus vieilles vignes du Domaine : la plupart de ces pieds de chardonnay ont été plantés en 1944 et 1945, sur ces pentes douces où les sols marno-calcaires sont assez profonds et riches en argiles. Ils bénéficient d'une bonne exposition à l'Ouest et au Sud-Ouest qui garantit au raisin une maturité précoce.

Avec des rendements toujours faibles (on dépasse rarement les 30 hectolitres par hectare ici), ces vignes donnent des raisins très concentrés, parfois même millerandés, aux aromatiques puissantes. Ils ont, cette année encore, puisé dans les entrailles du sous-sol une dimension empyreumatique affirmée.

Tous les écueils ont été évités, en particulier celui de l'excès de concentration et de la sur-maturité. La grande qualité du travail cultural (avec, en particulier, un labour des sols généralisé depuis bien longtemps), tout comme l'enracinement en profondeur des vignes et, bien sûr, la justesse du choix des dates de vendanges y sont pour beaucoup ! Ce superbe Poncetys 2018 se montre plus abouti et harmonieux que jamais !

On se régale dès le premier nez de cet équilibre parfaitement juste entre la sensualité du millésime et cette formidable énergie épicée que le sol apporte. Violette, fleurs blanches, réglisse subtile, bergamote, coriandre fraîche, miel fin, crème fouettée, poire Williams, pêche jaune, fruit de la passion, une touche de mangue, une autre de citron vert, le musc, le gingembre, la pierre frottée : tout s'enchaîne ici avec un naturel confondant.

La bouche est admirable d'intensité : puissamment empyreumatique, elle porte en avant un volume considérable de fruit. La finale n'en finit pas de rayonner, sur des saveurs mêlant agrumes, fruits tropicaux à nouveau, mais aussi des poivres subtils et le zeste de citron vert.

Fort excitant, ce Saint-Véran Poncetys nous donne irrésistiblement envie de passer à table : que diriez-vous de gambas flambées au Cognac ou d'une fricassée de palourdes ? Pour notre part, nous disons un grand OUI ! Un délice.

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncety - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets dorés

Nez : Sensuel et épicé : violette, fleurs blanches, réglisse subtile, bergamote, coriandre fraîche, miel fin, crème fouettée, poire Williams, pêche jaune, fruit de la passion, mangue, citron vert, musc, gingembre, pierre frottée

Bouche : Intense, empyreumatique, elle projette en avant un volume considérable de fruit. La finale rayonne, sur des saveurs mêlant agrumes, fruits tropicaux à nouveau, mais aussi des poivres subtils et le zeste de citron vert.

Accords mets-vins : Gambas flambées au cognac. Fricassée aux palourdes. Plus tard, risotto aux asperges ou aux pétoncles, gratin de praires, bouchée à la reine. Chèvre affiné. Fromage de vache à pâte molle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide avant le service (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques