

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran En Crèches - 2018



Nous sommes ici sur la commune de Davayé. Ce lieu-dit En Crèches occupe une sorte de petit amphithéâtre naturel sur le versant de la Roche de Vergisson. Les vignes les plus jeunes reçoivent plutôt le soleil levant, tandis que les plus âgées (une bonne cinquantaine d'années voire plus) sont exposées au soleil couchant.

Le calcaire est omniprésent : le sol est maigre et très faiblement argileux. Au contact de la roche-mère, la plante s'imprègne d'une minéralité saline et incisive qui donne à cette cuvée une tension percutante, parfait contrepoint de la densité naturelle des vins de l'appellation, surtout sur un millésime bien ensoleillé comme 2018.

Jacques et Anthony privilégient une fermentation et un élevage en cuves, afin de préserver au maximum cette sensation de fraîcheur et de finesse qu'apporte la minéralité calcaire. Ce choix s'avère particulièrement judicieux d'autant que, par ailleurs, le lieu-dit des Crèches est plutôt un terroir chaud et précoce, assez abrité du vent.

Dès le premier nez, on sent bien sûr le caractère à la fois puissant, plein mais nuancé de ce très joli Saint-Véran. Les fruits blancs, entre la poire et les pommes Boskoop et Canada, s'accompagnent d'une touche marine évoquant les algues et d'une sensation fraîche et aérienne, structurée autour d'herbes fines (coriandre, cerfeuil, herbe à paddy) et de fleurs : on pense au mimosa, au lilas blanc ou au chèvrefeuille. La superbe maturité du fruit, soulignée par un élevage enrobant mais très juste, amène des saveurs sensuelles de miel et de nougat.

Plus il s'aère, plus le vin se montre volubile, il se délie, se déploie, au nez comme en bouche, laissant peu à peu sa trame minérale l'affermir et le dynamiser. Son fruité charnu et volumineux en entame de bouche, avec ses nuances de fruits blancs et une touche d'ananas, laisse peu à peu la place à une trame résolument épicée, évoquant tour à tour le poivre gris, la baie de genièvre et l'eucalyptus... pour finir sur une nuance vivifiante et salivante de gingembre. La finale est dense, puissante et surtout bien longue, entre peaux de fruits blancs et minéralité fumée.

Voici un superbe représentant de toute la typicité de l'appellation Saint-Véran, que nous vous recommandons d'attendre encore 2 ans pour l'apprécier dans toute son intensité. Il devrait alors vous ravir sur des gambas poêlées au safran accompagnées de pâtes fraîches, des crevettes, citronnelle et lait de coco, ou un filet de Saint-Pierre rôti avec son beurre blanc.

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran En Crèches - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Expressif et nuancé : poire, pommes Boskoop et Canada, une touche marine évoquant les algues, herbes fines (coriandre, cerfeuil, herbe à paddy), mimosa, lilas blanc, chèvrefeuille.
Saveurs sensuelles de miel et de nougat.

Bouche : Son fruité charnu et volumineux, avec ses nuances de fruits blancs et d'ananas, s'accompagne d'une trame épicée, évoquant le poivre gris, la baie de genièvre, l'eucalyptus et le gingembre.
Finale puissante, tonique et fumée

Accords mets-vins : Gambas poêlées au safran accompagnées de pâtes fraîches.
Filet de Saint-Pierre, émulsion au curry.
Blanquette ou tajine de poisson. Escalope à la Normande. Brillat-Savarin.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques