

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Sur la Roche - 2018



Avec ce qui constitue un des sommets de cette magnifique collection de 2018, un millésime décidément grand du côté des Pouilly-Fuissé, nous sommes transportés sur les hauts des coteaux pentus de la Roche de Vergisson, à 400 mètres et plus, au royaume de la roche calcaire presqu'affleurante. Ici, les sols d'éboulis sont maigres et très caillouteux, donnant au vin cette finesse verticale et cette minéralité ciselée tout à fait caractéristiques.

Les vignes de chardonnay affichent plus 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. Une situation idéale pour livrer un chardonnay à bonne maturité, capable de restituer avec précision et tension ces infinies nuances florales et épicées qu'il trouve dans ce terroir. Reste bien sûr au vigneron à travailler sa vigne dans les règles de l'art!

Pour cela, on peut 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 d'élevage en barriques (avec moins de 20% de bois neuf) et deux mois supplémentaires en cuve, suivis d'une petite année en bouteille, toute l'identité de ce terroir : il possède clairement la race d'un Premier Cru.

D'emblée, on tombe sous le charme d'un bouquet frais et raffiné, évoquant une prairie printanière bordée de peupliers, les petites fleurs blanches, la bergamote et la réglisse. On y trouve aussi quantités d'agrumes délicats, entre orange sanguine, citron et pamplemousse. Une dimension résolument fumée, évoquant la poudre à canon, une autre plus caillouteuse, tirant vers l'ardoise, nous rappelle avec intensité la présence du sol. Les fruits sont magnifiques, juteux, lumineux même, évoquant pommes et poires juste cueillies.

Si la bouche reste charnue, elle se montre particulièrement précise dans sa définition, et étirée : à la fraîcheur des agrumes et d'évocations mentholées répondent des accents épicés, qui stimulent les papilles : on pense au poivre gris, au paprika et au sel marin. La précision, l'allonge et la droiture du propos impressionnent !

Superbe sur des langoustines snackées ou un bar grillé accompagné d'un beurre citronné aux herbes ! Grand vin !

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Sur la Roche - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Aérien et raffiné : gazon humide, peuplier, petites fleurs blanches, bergamote et réglisse. Orange sanguine, citron et pamplemousse. Poudre à canon, caillou, ardoise. Pommes et poires juste cueillies.

Bouche : Très précise : charnue en entame, puis effilée, ciselée dans la roche. Portée en avant par la fraîcheur des agrumes, de la menthe, et des accents épicés (poivre gris, paprika, sel marin).

Accords mets-vins : Terrine de poisson, saumon ou truite fumée. Langoustines snackées ou un bar grillé accompagné d'un beurre citronné aux herbes. Chèvre frais. Plus tard, fromage plus affinés.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage  
recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques