

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Courtelongs - 2018



Autre cuvée emblématique du Domaine, ce Pouilly-Fuissé bénéficie d'un terroir particulièrement propice à l'élaboration d'un grand blanc profond, vertical et sophistiqué. En effet, si le sol d'éboulis calcaires est très caillouteux en surface, le sous-sol se charge en profondeur d'argiles, de marnes et de limons, qui vont donner au vin une vraie charpente et une densité de texture peu commune.

Situé sur le flanc Est de la Roche de Solutré, la petite parcelle exploitée par les Saumaize (30 ares seulement) est majoritairement exposée au Nord. De maturité plutôt tardive, elle est cependant protégée par le relief des vents froids et donne son meilleur sur les millésimes secs et ensoleillés comme le fût 2018. Lentement et sûrement, les raisins ont atteint ici leur optimum de maturité et de concentration.

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, sonna comme une évidence.

Vingt ans plus tard, les efforts des Saumaize sont largement récompensés tant cette cuvée Les Courtelongs est complète et nous emporte avec grâce et intensité dans un pays rêvé, une sorte de rencontre entre le meilleur d'un Viré-Clessé et d'un Puligny-Montrachet Folatières !

La complexité impressionne, dès le premier nez qui jaillit du verre par vagues successives : les fruits resplendent, sur des notes franches de poire Comice, de pomme, de melon, de goyave et d'anone. Il y a des fruits compotés et des nuances anisées. Des notes plus chlorophylliennes aussi, entre cerfeuil et eucalyptus. La bouche n'est pas en reste : elle associe à la perfection une douceur sensuelle évoquant la crème de fruit blancs et les calissons d'Aix, avec une touche de mandarine plus tonique et rafraîchissante.

Voici de toute évidence un grand vin, à la fois vertical et sensuel, qui nous emmène tout droit vers une belle sole meunière ou une barbue rôtie accompagnée de son beurre blanc... A moins qu'on ne leur préfère un risotto aux fruits de mer... Un pur régal en perspective !

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Courtelongs - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Complexe et jaillissant : poire Comice, pomme, melon, goyave et anone. Fruits compotés, des nuances anisées. Des notes plus chlorophylliennes aussi, entre cerfeuil et eucalyptus. Zeste de mandarine.

Bouche : Superbe sève fruitée qui envahit le palais. Elle associe à la perfection une douceur sensuelle évoquant la crème de fruits et les calissons d'Aix, avec une touche de mandarine tonique et rafraîchissante. Finale longue et pleine.

Accords mets-vins : Une belle sole meunière ou une barbue rôtie accompagnée de son beurre blanc... Un risotto aux fruits de mer. Ballotines de volaille à la crème et aux herbes fines.
Chèvre frais.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
vivement conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques