

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé La Maréchaude - 2018



Futur premier cru, La Maréchaude offre une toute autre lecture des terroirs de Pouilly-Fuissé que Courtelongs ou Sur La Roche : ces trois vins illustrent à merveille les nombreuses nuances que les grands vigneron sont capables de tirer de ces terroirs de l'extrémité méridionale de la Bourgogne. Du côté de La Maréchaude, c'est bien la générosité du fruit, l'extraordinaire concentration du vin et son intensité minérale et finement iodée qui vous transporteront. Ce 2018 nous impressionne de bout en bout !

L'exposition plein Sud de cette parcelle située à mi-coteau de la Roche de Vergisson est pour beaucoup dans la belle générosité du fruit. La présence assez abondante de marnes dans ce sol profond contribue également à donner au vin sa concentration hors-norme. La vieille vigne, plantée dans les années 1950, trouve aussi dans la proximité de la roche-mère calcaire de la fraîcheur et une minéralité iodée et saline qu'elle saura parfaitement transmettre au raisin. Un équilibre entre richesse, élégance et tension qui atteint sur ce millésime son point optimal.

Conscients de la concentration naturelle des raisins issus de la Maréchaude et de leur potentiel aromatique, les Saumaize font le choix d'un élevage en fûts, en limitant cependant la proportion de bois neuf à moins de 20%... Au final, Jacques et Anthony ont parfaitement réussi à préserver l'ampleur naturelle de ce Pouilly-Fuissé, tout en évitant le piège de la lourdeur et en soulignant avec beaucoup de justesse élégance florale et fraîcheur aux accents marins.

La sensation de pureté est immédiatement perceptible à l'œil, avec cette robe presque transparente aux légers reflets verts, comme au nez, dans ce bouquet fleuri et printanier, très nuancé, entre primevères, acacia, fleurs d'eau, menthe sauvage, lilas, fanes de carotte ou encore eucalyptus, anis étoilé et feuilles de laurier frais. Un souffle d'embruns iodés et une évocation d'étoile de mer nous rappellent clairement que c'est bien la mer qui, jadis, a façonné ce grand terroir calcaire !

Si l'on perçoit au nez l'éclat du fruit, sur des évocations franches de pomme, de coing et d'agrumes délicats, c'est bien en bouche que celui-ci se montre dans toute sa générosité gourmande. Ici, la matière dense mais très élastique s'articule autour d'un noyau savoureux évoquant poire Comice, raisin et pêche blanche. On aime cette touche épicée qui électrise le milieu de bouche et annonce une finale à la longueur majuscule, une finale énergique, où les saveurs de zestes d'agrumes, poivre blanc et bâton de réglisse ne cessent de s'entremêler.

Ce superbe Pouilly-Fuissé La Maréchaude porte avec élégance et panache

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

la signature d'un grand terroir, d'un grand millésime... et d'un grand vigneron !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé La Maréchaude - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Fleuri et printanier : primevères, acacia, fleurs d'eau, menthe sauvage, lilas, fanes de carotte ou encore eucalyptus, anis étoilé et feuilles de laurier frais. Un souffle d'embruns iodés, étoile de mer. Pomme, coing et agrumes délicats.

Bouche : Matière dense mais élastique, autour d'un noyau savoureux évoquant poire Comice, raisin et pêche blanche. Longue finale épicée et énergique, sur des saveurs de zestes d'agrumes, de poivre blanc et de bâton de réglisse

Accords mets-vins : Langoustines rôties, jus de tête corsé. Bar ou barbue au beurre blanc. Risotto au safran. Comté ou Beaufort fruité.



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage  
conseillé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques