

## Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Les Cras - 2018



Voici le petit dernier arrivé en 2015 dans le giron de la famille Saumaize. Sur ce troisième millésime, on sent la typicité et l'excellente qualité de ce terroir de Davayé, qu'après 3 ans d'un travail cultural de tous les instants (labour, tailles, amendements organiques et autres préparats inspirés de la bio-dynamie), les Saumaize parviennent aujourd'hui à révéler avec éclat et, surtout, une grande sincérité !

Il faut dire que le terroir des Cras en valait bien la peine : ce climat, à cheval entre les communes de Davayé et de Prissé, occupe une parfaite position de mi-coteau, sur des sols blancs très calcaires (son nom renvoie d'ailleurs à la blancheur de la craie), exposée au Sud et Sud-Est. Bien ventilé, ce terroir très qualitatif et plutôt précoce, donne un chardonnay concentré et expressif, imprégné d'une vraie finesse minérale.

En découvrant ce 3<sup>ème</sup> millésime à l'automne dernier, élevé majoritairement en cuves, nous avons été enchantés par sa franchise d'expression, sa générosité et la qualité de ces équilibres. On démarre dans un registre résolument floral et élégant, sur les fleurs blanches et les roses anciennes, la violette, l'églatine, le mimosa et le pollen... S'y mêlent des notes rafraîchissantes de ricqlès, d'eucalyptus et de coriandre. Le poivre vert n'est pas loin, la pierre à fusil non plus. Quant au fruit, il s'exprime au nez sur des notes de coing frais, de pêche blanche et une nuance plus exotique, entre pomelo et goyave.

C'est surtout en bouche que de superbes fruits blancs entrent en scène : pomme Canada ou Boskoop, poire Passe-Crassane, les saveurs juteuses emplissent rapidement le palais, accompagnées d'une touche poivrée salivante, et d'une dimension acidulée qui stimule les papilles. A la fois généreux, charnu mais toujours plein d'allant, ce Saint-Véran Les Cras, avec sa finale puissante parfaitement imprégnée par le sol crayeux, appelle clairement la table. On pense par exemple à une poêlée de gambas parsemées d'une touche de curry jaune et d'une pointe de piment d'Espelette !

Un vin absolument délicieux aujourd'hui, et parfaitement structuré pour évoluer sur les 6 prochaines années.

## Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Les Cras - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, lumineuse

Nez : Fleurs blanches, roses anciennes, violette, églantine, mimosa et pollen... Ricqlès, eucalyptus et coriandre. Poivre vert, pierre à fusil. Notes de coing frais, de pêche blanche et une nuance plus exotique, entre pomelo et goyave.

Bouche : Saveurs enrobantes et juteuses de fruits blancs, accompagnées d'une touche poivrée salivante, et d'une dimension acidulée qui stimule les papilles. Longue finale aux accents crayeux.

Accords mets-vins : Poêlée de gambas parsemées d'une touche de curry jaune et d'une pointe de piment d'Espelette .  
Bar en croûte de sel et son beurre d'agrumes.



### Conseils de service

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

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