

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2019



Cette parcelle « Sur la Roche » fait partie des vignes qu'Anthony Saumaize a « apportées » avec lui à son retour au Domaine familial en 2012, après un passage très formateur en Afrique du Sud. Située à une altitude assez élevée, elle occupe le versant Nord de la Roche de Vergisson. Elle partage avec ses voisines classées en Pouilly-Fuissé les mêmes sols minces et très calcaires. Les Saumaize considèrent d'ailleurs que ce terroir avait toutes les qualités pour être classé en Pouilly-Fuissé, si ce n'est qu'à l'époque de la délimitation des appellations, dans les années 1930, ce versant de la Roche n'était pas encore planté de vignes...

Les vignes de plus de 50 ans ont eu le temps de s'imprégner de la typicité de ce terroir plutôt tardif : c'est souvent ici que les Saumaize clôturent leurs vendanges. En 2019, toutes les conditions étaient réunies pour donner un vin intensément minéral, épicé voire empyreumatique. La concentration du fruit s'équilibre avec une vraie tension et une sensation d'énergie et d'activité en bouche absolument admirable.

Les Saumaize font le choix d'un élevage majoritaire en fûts (avec très peu de bois neuf cependant), seuls les raisins des vignes les plus jeunes étant élevés en cuves (20% environ de la récolte). Dès le premier nez, on tombe totalement sous le charme de cette sensation d'équilibre que dégage le vin, entre générosité du fruit, délicatesse florale et énergie minérale. On virevolte autour du tilleul, de la fleur de vigne, de la lavande, du laurier frais et des notes mentholées. Côté fruit, la pomme est à l'honneur, entre Granny Smith et Reinette, complétée par une évocation de prune verte. L'expression du sol n'est jamais loin, oscillant entre une touche fumée de pierre-ponce et une minéralité plus « mouillée » de galet de rivière.

Même harmonie en bouche : le vin se montre juteux et expressif, porté par des saveurs de fruits blancs et une excitante touche citronnée. La finale, sapide et tonique, se pare de fins amers salivants (on pense au kumquat et à l'écorce de citron vert).

Disons-le tout net : nous ne connaissons pas beaucoup de blancs bourguignons capables de procurer autant de plaisir à ce prix-là ! Irrésistible aujourd'hui comme dans 5 ans, ce Mâcon-Vergisson Sur la Roche est tout bonnement indispensable.

Coup de cœur garanti !

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Expressif et énergique : tilleul, fleur de vigne, lavande, laurier frais, des notes mentholées, pommes Granny et Reinette, prune verte, pêche blanche, pierre-ponce, galet mouillée. Beurre aux agrumes.

Bouche : Juteuse et expressive, portée par des saveurs de fruits blancs et une excitante touche citronnée. La finale, sapide et tonique, se pare de fins amers salivants (on pense au kumquat et à l'écorce de citron vert).

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec gougères, saumon fumé ou mortadelle. Mais aussi, avec un gratin de fruits de mer, un suprême de volaille à la crème ou un boudin blanc.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.