

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran En Crèches - 2019



Nous sommes ici sur la commune de Davayé. Ce lieu-dit En Crèches occupe une sorte de petit amphithéâtre naturel sur le versant de la Roche de Vergisson. Les vignes les plus jeunes reçoivent plutôt le soleil levant, tandis que les plus âgées (une bonne cinquantaine d'années voire plus) sont exposées au soleil couchant.

Le calcaire est omniprésent : le sol est maigre et très faiblement argileux. Au contact de la roche-mère, la plante s'imprègne d'une minéralité saline et incisive qui donne à cette cuvée une tension percutante, parfait contrepoint de la densité naturelle des vins issus de ce terroir. C'est d'ailleurs de ce lieu-dit et de ces plus vieilles vignes que proviennent les sélections massales replantées sur les autres parcelles du Domaine.

Jacques et Anthony privilégient une fermentation et un élevage en cuves, afin de préserver au maximum cette sensation de fraîcheur et de finesse qu'apporte la minéralité calcaire. Ce choix s'avère particulièrement judicieux d'autant que, par ailleurs, le lieu-dit des Crèches est plutôt un terroir chaud et précoce, assez abrité du vent.

Dès le premier nez, on sent bien sûr le caractère à la fois puissant, dense mais aussi frais et nuancé de ce Saint-Véran. Les fruits blancs, entre la poire et les pommes Boskoop et Canada, s'accompagnent d'une touche marine évoquant les algues et d'une sensation fraîche et aérienne, structurée autour de nombreuses herbes fines (coriandre, cerfeuil, persil plat ou ciboulette) et de fleurs comme le mimosa, le jasmin ou le chèvrefeuille. La superbe maturité du fruit, soulignée par un élevage subtil, amène de douces saveurs miellées.

Plus il s'aère, plus le vin se montre volubile, il se délie, se déploie, au nez comme en bouche, laissant peu à peu sa trame minérale l'affermir et le dynamiser. Son fruité charnu et volumineux en entame, avec ses nuances de fruits blancs et une touche d'ananas, laisse peu à peu la place à une trame épicée, évoquant tour à tour le poivre blanc, le gingembre et l'eucalyptus... La finale est dense, puissante et surtout bien longue, entre peaux de fruits blancs, zestes d'agrumes et minéralité fumée.

Voici un superbe représentant de toute la typicité de l'appellation Saint-Véran, qui devrait vous ravir sur des gambas poêlées au safran accompagnées de pâtes fraîches, des crevettes, citronnelle et lait de coco, ou un filet de carrelet juste citronné.

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran En Crèches - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Expressif et nuancé : algues, poire, pommes Boskoop et Canada, coriandre, cerfeuil, persil plat ou ciboulette, mimosa, jasmin et chèvrefeuille, une touche fumée, une autre de miel de genêt.

Bouche : Son fruité charnu et volumineux en entame sur les fruits blancs et l'ananas, laisse peu à peu la place à une trame résolument épicée, évoquant le poivre blanc, le gingembre et l'eucalyptus. La finale est dense, entre peaux de fruits blancs et zestes

Accords mets-vins : Gambas poêlées au safran accompagnées de pâtes fraîches. Filet de Saint-Pierre, émulsion au curry. Blanquette ou tajine de poisson. Escalope à la Normande. Brillat-Savarin.



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 : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques