

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Les Cras - 2019



Voici le petit dernier arrivé en 2015 dans le giron de la famille Saumaize. Millésime après millésime, on sent la typicité et l'excellente qualité de ce terroir de Davayé, que les Saumaize parviennent aujourd'hui à révéler avec éclat et, surtout, une grande sincérité.

A ces fins, Anthony et Jacques n'ont pas ménagé leurs efforts dans cette parcelle de très vieilles vignes plantées dans les années 1940 : ils ont généralisé le labour, ils ont ajusté la taille pour régénérer les flux de sève de ces vieux ceps et veiller à obtenir, par une gestion foliaire ajustée, des maturations bien régulières. Bannissant tout intrant de synthèse, ils ont également intégré au travail cultural certaines pratiques issues de la bio-dynamie, comme l'application de préparations dynamisantes.

Il faut dire que le terroir des Cras mérite bien cela : 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 qualitatif et plutôt précoce, donne un chardonnay concentré et expressif, imprégné d'une vraie finesse minérale.

En 2019, la sécheresse et la chaleur estivales n'ont pas permis au raisin de beaucoup grossir : les rendements ont à peine atteint 20 hectolitres pour la totalité de cette parcelle de plus d'un hectare (1,2 hectares précisément) ! Mais les jus se révélaient fort aromatiques et merveilleusement équilibrés entre sucres et acidités.

Ce Saint-Véran Les Cras, majoritairement élevé en cuves, nous a séduits par son charme floral très naturel couplé à une sensation de fraîcheur décidément omniprésente sur ce millésime. On voyage dans un univers bucolique et printanier, entre pollen, petites fleurs blanches, miel d'acacia ou de genêt, mais aussi la coriandre, une touche anisée de cerfeuil musqué et une note plus fraîche encore de ricqlès. S'entremêlent à cet univers végétal une touche discrètement fumée de pierre concassée. L'éclat et la pureté du fruit s'expriment sur des évocations franches de poire et de citron vert.

Encore une fois, on aime la sensation d'énergie et de pureté que le vin dégage en bouche : son entame à la matière juteuse, gorgée de fruits blancs et d'agrumes, laisse peu à peu la place à une expression de plus en plus épicée du sol. Un voile de fraîcheur mentholée accompagne cet empyreumatisme, dans un équilibre absolument impeccable. La précision et la tension de la finale soulignent, s'il en était besoin, l'impressionnante réussite de ce Saint-Véran Les Cras.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Il sera parfait à table sur des plats légèrement épicés et des cuissons grillées : on pense à des gambas flambées parsemées d'une pointe de piment d'Espelette ou des encornets à la plancha, servis avec quelques gouttes de jus de citron vert. Délicieux aujourd'hui, et parfaitement structuré pour évoluer avec grâce sur les 5 ou 6 prochaines années.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Les Cras - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, lumineuse

Nez : Fin et printanier : pollen, petites fleurs blanches, miel d'acacia ou de genêt, coriandre, une touche anisée de cerfeuil musqué et une note de ricqlès. Pierre concassée. Poire et citron vert.

Bouche : Energie et pureté : la matière juteuse, gorgée de fruits blancs et d'agrumes, laisse peu à peu la place à une expression de plus en plus épicée du sol. Un voile de fraîcheur mentholée accompagne cet empyreumatisme. Finale tendue et saline

Accords mets-vins : Gambas flambées parsemées d'une pointe de piment d'Espelette ou des encornets à la plancha. 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 : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques