

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Sur la Roche - 2019



Avec ce vin qui constitue un des sommets de cette magnifique collection de 2019, un millésime aussi rare qu'intense du côté des Pouilly-Fuissé, nous nous transportons sur les hauts des coteaux pentus de la Roche de Vergisson, à 400 mètres et plus, au royaume de la roche calcaire presque affleurante. Ici, les sols d'éboulis sont maigres et très caillouteux, donnant au vin cette finesse verticale et cette minéralité ciselée tout à fait caractéristiques.

La qualité exceptionnelle de ce terroir lui vaut d'ailleurs un classement en premier cru à partir du millésime 2020. Pas de chance pour les Saumaize (et quelques autres), leur parcelle échappera à ce classement pour une sombre histoire de chemin : leur vigne à flanc de coteau ne se situe pas du bon côté du chemin et dépasse ainsi la barrière « fatidique » des 400 mètres d'altitude retenue pour fixer la limite du classement en Premier Cru...

Revenons cependant au plus important : la qualité du terroir et ce qu'il apporte au vin ! Les vignes de la famille Saumaize affichent plus de 60 ans au compteur : elles s'immiscent en profondeur au cœur de la roche-mère et bénéficient d'une belle exposition au Sud-Est, à la fois bien ensoleillée et relativement protégée des trop fortes chaleurs. Une situation idéale pour livrer un chardonnay à bonne maturité, capable de restituer avec précision et tension ces infinies nuances florales et épicées qu'il trouve dans ce terroir. Reste bien sûr au vigneron à travailler sa vigne dans les règles de l'art!

Pour cela, on peut faire confiance aux Saumaize : labour des sols, émondage et ébourgeonnage pour limiter les rendements, effeuillage pour favoriser une bonne maturité des baies, tris rigoureux avant le pressurage. Bref, tout est fait pour que l'on retrouve dans ce Pouilly-Fuissé Sur La Roche, après 10 mois d'élevage en barriques (avec moins de 20% de bois neuf) et deux mois supplémentaires en cuve, suivis d'une petite année en bouteille, toute l'identité de ce terroir : il possède clairement la race d'un Premier Cru.

Au nez, on est séduit par cette minéralité raffinée aux accents épicés évoquant aussi bien la poudre de roche que le poivre blanc, le gingembre et le radis noir. Une brise fraîche souffle également au-dessus du verre, apportant des notes délicates de fleurs blanches, de prairie mouillée par la rosée, de jeunes pousses d'arbustes, d'eucalyptus ou de laurier frais. On trouve même, ici ou là, quelques agrumes givrés, entre citron et orange !

Si la bouche reste charnue, pleine d'un fruit parfaitement mûr et juteux, elle se montre particulièrement bien délimitée, tonique et fuselée par un

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

grain minéral serré et stimulant. A la fraîcheur du citron et de la clémentine, aux évocations chlorophylliennes répondent des saveurs épicés voire empyreumatiques : on pense au poivre gris, au paprika et au sel marin. La précision, l'allonge et la droiture du propos impressionnent ! Superbe.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Sur la Roche - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Aérien et épicé : poudre de roche, poivre blanc, gingembre et radis noir. Une brise fraîche apportant des notes délicates de fleurs blanches, de prairie mouillée par la rosée, de jeunes pousses d'arbustes, d'eucalyptus, de laurier.  
Agrumes givrés

Bouche : Charnue, pleine d'un fruit parfaitement mûr et juteux, particulièrement bien délimitée, tonique et fuselée par un grain minéral serré et stimulant. Des agrumes et une touche empyreumatique (poivre, paprika et sel marin). Très droite

Accords mets-vins : Terrine de poisson, saumon ou truite fumée. Langoustines snackées ou un bar grillé accompagné d'un beurre citronné aux herbes. Chèvre frais. Plus tard, fromage plus affinés.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques