

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Courtelongs - 2019



Autre cuvée emblématique du Domaine, ce Pouilly-Fuissé bénéficie d'un terroir particulièrement propice à l'élaboration d'un grand blanc profond, expressif et sophistiqué. En effet, si le sol d'éboulis calcaires est très caillouteux en surface, le sous-sol se charge en profondeur d'argiles, de marnes et de limons, qui vont donner au vin une vraie charpente et une densité de texture peu commune.

Situé sur le flanc Est de la Roche de Solutré, la petite parcelle exploitée par les Saumaize (30 ares seulement) est majoritairement exposée au Nord. De maturité plutôt tardive, elle est cependant protégée par le relief des vents froids et donne son meilleur sur les millésimes secs et ensoleillés comme le fut à nouveau 2019. Lentement et sûrement, les raisins ont atteint leur optimum de maturité et de concentration.

Dès sa reprise en 1996 par Jacques et Nathalie, le choix d'une culture d'inspiration biologique, respectueuse des sols et de la plante, limitant les rendements au bénéfice de la qualité du raisin, sonna comme une évidence.

Vingt-cinq ans plus tard, les efforts des Saumaize sont largement récompensés tant cette cuvée Les Courtelongs est complète et nous emporte avec grâce et intensité dans un pays de Cocagne aux paysages luxuriants, aux vergers pleins de fruits mûrs et rayonnants.

Dès le premier nez, on se régale d'évocations franches et gourmandes de pêche jaune et de pêche de vigne, d'ananas, de mangue et d'abricot. Cette douceur fruitée s'équilibre parfaitement avec une dimension plus épicée et tonique, autour du poivre, du musc, de la bergamote et une touche de vétiver. Les calcaires apportent une dimension saline aussi présente au nez qu'en bouche.

Une bouche où la sensualité des coulis de fruits blancs et jaunes laisse rapidement la place à une intense sensation d'énergie, l'énergie du sol et de la plante parfaitement transmise dans le vin. Les saveurs fruitées se montre plus toniques, évoquant désormais noyaux de pêche ou de prune et peaux d'agrumes. La finale, longue et active, est portée par une tension saline, calcaire, tout à fait caractéristique.

Un grand vin, à la fois vertical et sensuel, qui nous emmène tout droit vers un bar de ligne cuit en croûte de sel... A moins qu'on ne lui préfère des langoustines juste snackées, servies avec le jus corsé des carapaces... Un pur régal en perspective !

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Courtelongs - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Gourmand et jaillissant : pêche jaune et pêche de vigne, ananas, mangue et abricot. Puis une dimension plus épicée et tonique, autour du poivre, du musc, de la bergamote et une touche de vétiver.
Sel marin.

Bouche : Superbe sève, la sensualité des coulis de fruits blancs et jaunes laisse rapidement la place à une intense sensation d'énergie. Les saveurs se montre plus toniques, sur les noyaux de pêche, de prune et les peaux d'agrumes.
Finale tendue, saline

Accords mets-vins : Une belle sole grillée, un bar de ligne cuit en croûte de sel... A moins qu'on ne lui préfère des langoustines juste snackées, servies avec le jus corsé des carapaces



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage
conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques