

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2020



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 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. Sur ce splendide millésime 2020, le fruit a pleinement profité de conditions estivales idéales pour développer son aromatique et une belle concentration. Tout en préservant fraîcheur minérale et énergie épicée, typiques de ce terroir. Pour un résultat à l'équilibre juste parfait !

Les Saumaize font le choix d'un élevage majoritairement 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 d'un mariage réussi entre gourmandise du fruit mûr, grâce florale aérienne et fraîcheur maritime. On pense à une soupe de fruits blancs, à un coulis d'abricot délicatement teinté de quelques agrumes toniques, autour de l'orange et de la carambole. Des notes de fleurs épanouies et de pâte d'amande ajoutent une touche sensuelle, tandis qu'une nuance anisée de cerfeuil rafraîchit l'atmosphère. Tout comme les évocations iodées de carapaces de crustacés juste sorties de l'eau...

On retrouve la même sensation d'harmonie et d'équilibre en bouche : le vin se montre juteux et expressif, porté par des saveurs de fruits blancs et une excitante touche d'orange sanguine, de fruit de la passion et de jus de grenade. La fraîcheur des fonds marins est omniprésente. La finale, sapide et tonique, se pare de fins amers salivants (on pense à la peau de pamplemousse) et d'une touche poivrée.

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 indispensable.

Coup de cœur garanti !

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Expressif et énergique : tilleul, fleur de vigne, lavande et cerfeuil, soupe de fruits blancs, coulis d'abricot, orange et carambole, pâte d'amande, une touche iodée de carapace de crustacés

Bouche : juteuse, expressive, sur des saveurs de fruits blancs et une excitante touche d'orange sanguine, de fruit de la passion et de jus de grenade. Finale tonique, entre poivre, peau de pamplemousse et touche marine, iodée

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 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.