

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncety - 2020



Un incontournable du Domaine depuis longtemps déjà : voici plus de 20 ans que les Saumaize exploitent en fermage cette superbe parcelle d'un peu moins d'un hectare, juste à côté du fameux lycée viticole de Davayé. C'est ici que l'on trouve les plus vieilles vignes du Domaine : la plupart de ces pieds de chardonnay ont été plantés en 1944 et 1945, sur des pentes douces où les sols marno-calcaires sont assez profonds et riches en argiles. Ils bénéficient d'une bonne exposition à l'Ouest et au Sud-Ouest qui garantit au raisin une maturité précoce et une belle signature aromatique.

Avec des rendements toujours faibles (on dépasse rarement les 30 hectolitres par hectare ici), ces vignes donnent des raisins très concentrés, parfois même millerandés, aux aromatiques sensuelles et profondes, à la minéralité pierreuse affirmée. Une identité que l'on retrouve sur ce magnifique millésime 2020, à la densité impressionnante, qui épouse parfaitement la richesse du terroir. Néanmoins, les écueils de l'opulence ou de la sur-maturité ont été parfaitement évités : le vin sait aussi se montrer énergique et tendu. La grande qualité du travail cultural (avec, en particulier, un labour des sols généralisé depuis longtemps), tout comme l'enracinement en profondeur des vignes et, bien sûr, la justesse du choix des dates de vendanges (autour du 25 août cette année) y sont pour beaucoup.

On se régale dès le premier nez d'une dimension fruitée et florale voluptueuse, mêlant la poire compotée, la pomme Canada bien mûre, la pêche blanche, les essences de jasmin, de géranium ou de chèvrefeuille, de suaves notes miellées et de fruits secs. On perçoit également une dimension plus terrienne évoquant quelques légumes racinaires. Des nuances de zeste d'orange et de mandarine viennent apporter la touche vivifiante et tonique qui équilibre l'ensemble.

En bouche, le vin offre une densité impressionnante. Large en attaque, il déploie sa chair savoureuse sur des saveurs de crème de fruits blancs, de biscuit à la poudre d'amande et de marmelade d'agrumes. L'influence du sol calcaire resserre ensuite le propos : le vin gagne en intensité épicée, pour finir sur une dimension résolument poivrée qui excite les papilles et nous fait saliver de longues secondes. L'allonge est spectaculaire.

A la fois sensuel et excitant, ce Saint-Véran Poncety nous donne irrésistiblement envie de passer à table : on pense à une blanquette de poissons ou un dos de cabillaud poché accompagné d'un beurre blanc. Un régal en perspective.

Une seule ombre au tableau : ce 2020 est le dernier Saint-Véran Poncety

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

produit par la famille Saumaize, le fermage qu'ils exploitaient s'étant terminé sur ce millésime. C'est donc un collector à ne pas manquer !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncety - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets dorés

Nez : Voluptueux : poire compotée, pomme Canada bien mûre, pêche blanche, essences de jasmin, de géranium ou de chèvrefeuille, notes miellées, fruits secs, une touche racinaire, zestes d'orange et de mandarine

Bouche : Densité impressionnante. Large en attaque, il déploie sa chair savoureuse sur des saveurs de crème de fruits blancs, de biscuit à l'amande et de marmelade d'agrumes. La trame calcaire et épicée le resserre. Longue finale poivrée, très stimulante

Accords mets-vins : Gambas flambées au cognac. Fricassée aux palourdes. Plus tard, risotto aux asperges ou aux pétoncles, blanquette de poisson, bouchée à la reine. Chèvre affiné. Fromage de vache à pâte molle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide avant le service (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques