

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Creuzettes - 2020



Entré dans le giron des Saumaize avec le millésime 2016, ce Pouilly-Fuissé Les Creuzettes brille cette année d'un éclat minéral scintillant : à la fois concentré et éminemment sophistiqué, il rejoint aujourd'hui ce qui se fait de mieux dans l'appellation.

Nous nous situons au dos de la Roche de Solutré, sur un plateau à faible pente, au sol très pierreux formé de calcaires à gryphées. Cette parcelle plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans regarde vers le levant et développe des maturités assez précoces. Vendangée parmi les premières, elle a donné en 2020 des raisins parfaitement sains et mûrs, affichant des degrés d'alcool potentiels idéaux, autour de 13°.

Forts de cette matière première, il ne restait plus à Anthony et Jacques qu'à faire parler leur sens affuté de l'élevage pour lequel ils privilégient ici des pièces bourguignonnes, intégrant seulement 20% de fûts neufs.

Le résultat se montre aujourd'hui particulièrement subtil et sophistiqué au nez. Des nuances calcaires et fumées évoquant la pierre de Bourgogne et la pierre-ponce s'élèvent au-dessus du verre, accompagnées de notes de fleurs blanches, de tilleul, de violette, mais aussi de champignons pochés, entre chanterelles et pleurotes, de mandarine, de poivre fin, de fruits blancs, d'abricot et de kiwi. Une fine touche iodée rejoint cet élégant cortège.

La bouche est juteuse et concentrée : ici aussi, le fruit est relevé d'une dimension épicée, particulièrement tonique, autour du poivre vert, de la baie de genièvre, de la cardamome et d'une touche fraîche de réglisse. La finale, concentrée, savoureuse et vibrante, animée d'une note fumée de pierre à fusil, se montre incroyablement persistante.

Un vin taillé pour la gastronomie, idéal sur des chairs denses agrémentées de quelques épices : on pense à une lotte au safran, un tajine de Mérou ou une fricassée d'anguilles.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Creuzettes - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Élégant, sophistiqué : calcaire et pierre-ponce, fleurs blanches, tilleul, violette, mais aussi les champignons pochés, entre chanterelles et pleurotes, la mandarine, le poivre fin, les fruits blancs, l'abricot et le kiwi. Une touche iodée

Bouche : Juteuse et concentrée, le fruit est relevé d'une dimension épicée, particulièrement tonique, autour du poivre vert, de la baie de genièvre, de la cardamome et d'une touche fraîche de réglisse. Finale persistante aux accents fumés

Accords mets-vins : Des chers fermes, agrémentées de quelques épices : une lotte au safran, un tajine de Mérou ou une fricassée d'anguilles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques