

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran En Crèches - 2021



Nous sommes ici sur la commune de Davayé. Le lieu-dit En Crèches occupe une sorte de petit amphithéâtre naturel sur le versant de la Roche de Vergisson. Les vignes les plus jeunes reçoivent plutôt le soleil levant, tandis que les plus âgées (une bonne cinquantaine d'années voire plus) sont exposées au soleil couchant. Le calcaire est omniprésent : le sol est maigre et très faiblement argileux.

Au contact de la roche-mère, la plante s'imprègne d'une minéralité saline et incisive qui donne à cette cuvée sa tension pénétrante et sa fermeté, parfait contrepoint de la densité naturelle des vins issus de ce terroir plutôt précoce. C'est d'ailleurs de ce lieu-dit et de ces plus vieilles vignes que proviennent les sélections massales replantées sur les autres parcelles du Domaine.

Jacques et Anthony privilégient une fermentation et un élevage en cuves, afin de préserver au maximum cette sensation de fraîcheur et de finesse qu'apporte la minéralité calcaire. Ce choix s'avère particulièrement judicieux d'autant que, par ailleurs, le lieu-dit des Crèches est plutôt un terroir chaud et précoce, assez abrité du vent.

Le premier nez se distingue par la puissance tellurique d'un socle calcaire qui semble jaillir du verre comme autant d'éclats de roche. On perçoit d'emblée l'épatante tension et la lointaine empreinte maritime de ce jus scintillant. Par la suite, des notes réjouissantes de fruits juteux, autour de la pomme, de la poire et de la pêche jaune, donnent au bouquet un charme enjôleur, tout comme les doux parfums de jasmin et de muguet qui se glissent maintenant au-dessus du verre. La sensation de douceur s'installe, charriant quelques nuances miellées et une touche d'abricot sec.

Si l'on retrouve une matière saline et délicatement iodée en bouche, on perçoit rapidement derrière ce premier voile crayeux la texture ample des fruits bien mûrs, gorgés d'un jus savoureux. La poire granuleuse partage l'affiche avec quelques expressions exotiques d'ananas, de fruit de la passion et de zeste d'orange. Dans un va-et-vient jubilatoire, le fruit s'efface devant une minéralité intense et ferme, avant de mieux revenir. On aime ce mouvement, cette dynamique jusqu'à la finale ultra-sapide, baignée d'épices et d'herbes aromatiques séchées.

Des crevettes à la citronnelle et lait de coco, des langoustines au citron vert mais également une cocotte de lotte au curry doux s'accorderont avec ce Saint-Véran En Crèches, un incontournable signé Saumaize.

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran En Crèches - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Expressif et nuancé : algues et embruns, poire, pommes Boskoop, pêche jaune, coriandre, cerfeuil, mimosa, jasmin et muguet, une touche fumée, une autre de miel de genêt. Abricot sec

Bouche : Son fruité charnu et volumineux en entame sur les fruits blancs et l'ananas, laisse peu à peu la place à une trame épicée, évoquant le poivre blanc, le gingembre et l'eucalyptus. La finale est dense, mêlant zestes et herbes séchées

Accords mets-vins : Des crevettes à la citronnelle et lait de coco, des langoustines au citron vert mais également une cocotte de lotte au curry doux. Brillat-Savarin.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique