

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru - 2021



Les très maigres rendements de 2021, hypothéqués non seulement par les dégâts du gel, début avril, mais aussi par des épisodes de grêle à Pouilly-Fuissé, ont amené le Domaine à décider d'assembler ses deux premiers crus « La Maréchaude » et « Sur la Roche », en une seule et même cuvée. La réussite est totale et donnerait presque envie que les Saumaize renouvellent l'expérience à l'avenir, un peu à la façon de leur cuvée Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes... mais ça, c'est une autre histoire.

Du côté de La Maréchaude, c'est bien la générosité du fruit, l'ampleur du vin et son intensité minérale qui vous transporteront. L'exposition plein Sud de cette parcelle située à mi-coteau de la Roche de Vergisson est pour beaucoup dans la haute maturité et la richesse du fruit. La présence assez abondante de marnes dans le sol contribue également à donner au vin sa densité. Mais la vigne trouve aussi dans la proximité de la roche-mère calcaire la fraîcheur et la minéralité qu'elle saura parfaitement transmettre au raisin.

Les vins issus des parcelles « Sur la Roche » Pouilly-Fuissé, proviennent de la partie haute et pentue des coteaux de Vergisson, entre 350 et 400 mètres, au royaume de la roche calcaire presque affleurante. Ici, les sols d'éboulis sont maigres et très caillouteux, donnant au vin cette finesse verticale et cette minéralité ciselée tout à fait caractéristiques. Les vignes affichent plus de 60 ans au compteur : elles s'immiscent en profondeur au cœur de la roche-mère et bénéficient d'une belle exposition au Sud-Est, à la fois bien ensoleillée et relativement protégée des trop fortes chaleurs. Une situation idéale pour livrer un chardonnay à bonne maturité, capable de restituer avec précision et tension ces infinies nuances florales et épicées qu'il trouve dans ce terroir.

L'union de ces deux crus donne un vin dont la fraîcheur incisive et la noblesse de constitution s'imposent dès le premier nez. On décèle rapidement des agrumes, entre citron vert et mandarine mais également de succulentes notes d'ananas rôti, de pomme et de poire pochée. Un fin nappage de miel et quelques notes de fleurs blanches et de pollen confèrent beaucoup de grâce à l'ensemble. Des expressions lactées mais fraîches de lassi ou de sorbet au yaourt dynamisent joyeusement le jus, bientôt rejointes par une délicate note crayeuse.

Dès l'entame de bouche, on perçoit dans cet incipit fort appétant tout l'éclat et la fraîcheur du vin, tendu autour d'une trame minérale qui semble avoir agrégé autour d'elle de beaux fruits à chair blanche et jaune, juteux et finement acidulés. C'est ferme et élégant en diable. Un boisé noble illumine discrètement l'ensemble alors qu'en finale on sent poindre les zestes d'orange, la noix de muscade et quelques amers élégants,

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

légèrement réglissés.

On servira ce rare et magnifique Pouilly-Fuissé sur des Saint-Jacques snackées juste assaisonnées d'un peu de poivre blanc et de cerfeuil, un bar grillé accompagné d'un beurre citronné aux herbes ou encore, pour une touche plus exotique, sur un bar mariné aux nouilles croustillantes et à la grenade.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Gourmand et frais : agrumes, enter citron vert et mandarine, de succulentes notes d'ananas rôti, de pomme et de poire pochée. Miel, fleurs blanches et pollen. Lassi ou sorbet au yaourt. Une note crayeuse aérienne

Bouche : Tendue autour d'une trame crayeuse qui semble avoir agrégé autour d'elle de beaux fruits à chair blanche et jaune, juteux et finement acidulés. En finale on sent poindre des zestes d'orange, la noix de muscade et des amers élégants, réglissés.

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques snackées juste assaisonnées d'un peu de poivre blanc et de cerfeuil, un bar grillé accompagné d'un beurre citronné aux herbes ou encore, pour une touche plus exotique, sur un bar mariné, aux nouilles croustillantes et à la grenade.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2024 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage  
recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique