

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncety - 2015



Plus de 20 déjà que les Saumaize ont pu reprendre cette superbe parcelle d'un peu moins d'un hectare, plantée en 1944. De très vieux pieds de chardonnay, qui puisent en profondeur, dans un sol marno-calcaire assez dense en argiles, une matière à la fois riche, concentrée et finement minérale.

Situé au cœur de la commune de Dayavé, le lieu-dit Poncety bénéficie d'une idéale exposition au sud-est et d'une maturité précoce. Le risque ici, c'est bien sûr de produire un vin trop sur le fruit et manquant d'acidité. Pour éviter cet écueil, le travail du sol et de la vigne, le choix de la date de vendanges et la qualité du tri sont des facteurs essentiels... Et bien sûr l'âge des vignes : à plus de 70 ans, elles sont enracinées en profondeur dans le sous-sol calcaire et y trouvent fraîcheur, humidité et minéralité. Toutes choses particulièrement utiles, surtout sur un millésime assez sec et solaire comme 2015.

Au final, ce Saint-Véran conjugue parfaitement le gras et la richesse d'un fruit parfaitement mûr et la tension minérale apportée par le sous-sol, parfaitement mise en valeur par un élevage d'une netteté irréprochable.

Très raffiné et net dans sa définition aromatique, ce Saint-Véran évoque l'aubépine, le cédrat, la poire, la pêche blanche et l'amande grillée. La bouche est particulièrement sapide et harmonieuse, à la fois fraîche et fruitée, relevée par de belles notes épicées évoquant délicatement poivre, cannelle et même une pointe de curry.

Fort agréable à déguster en apéritif, avec gougères, saumon fumé ou petits feuilletés, nous vous le recommandons également sur des préparations légèrement crémeuses, comme un risotto aux noix de pétoncles ou une escalope de veau à la crème : son bouquet et sa texture légèrement veloutée ne vous décevront pas !

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncety - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Chèvrefeuille, aubépine. Cédrat, citron mûr, poire, pêche blanche. Amande grillée. Notes légèrement briochées. Cannelle, poivre blanc. Pointe de curry.

Bouche : Bel équilibre entre gras, matière veloutée et tension minérale. Le milieu de bouche se resserre sur des amers délicats et une finale épicée. Finale droite et montante.

Accords mets-vins : Apéritif : gougères et petits feuilletés. Risotto aux asperges ou aux pétoncles, blanquette, bouchée à la reine, escalope de veau à la crème. Chèvre affiné. Fromage de vache à pâte molle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020-2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide avant le service (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée