

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Courtelongs - 2015



Autre cuvée emblématique du Domaine, ce Pouilly-Fuissé bénéficie d'un terroir particulièrement propice à l'élaboration d'un grand blanc profond et sophistiqué. En effet, si le sol est calcaire et très caillouteux en surface, le sous-sol se charge en profondeur en argiles et limons, qui vont donner au vin charpente et densité.

Situé sur le flanc est de la Roche de Solutré, la petite parcelle exploitée par les Saumaize (30 ares seulement) bénéficie des conditions optimales d'ensoleillement matinal pour une maturation régulière et progressive des raisins. Dès sa reprise en 1996 par Jacques et Nathalie, le choix d'une culture raisonnée, respectueuse des sols et de la plante, limitant les rendements au bénéfice de la qualité du raisin, sonna comme une évidence. Vingt ans plus tard, les efforts des Saumaize sont largement récompensés tant cette cuvée Les Courtelongs est complète, certes ample et puissante mais parfaitement équilibrée, dans un style raffiné et sans esbroufe cher aux Saumaize.

De la sève et de la matière en bouche, de la puissance contenue, une droiture impeccable, avec ce qu'il faut de fraîcheur et de tension : tout est là pour magnifier le fruit, qui s'exprime sur des notes de fruits blancs, de prune et d'agrumes, et bien sûr le terroir, qui révèle ici de nombreuses nuances épicées, entre poivre blanc, cannelle, bergamote... Ajoutez à cela une touche de beurre frais, et vous obtenez un Pouilly-Fuissé particulièrement gourmand et gracieux.

Voici de toute évidence un chardonnay qui, après un ou deux ans de vieillissement supplémentaire (vivement recommandé) n'aura rien à envier à ses illustres voisins de la Côte d'Or... A déguster avec des gambas - ou, encore mieux, un homard - grillés ou, plus tard, un risotto aux pointes d'asperges ou aux fruits de mer, ou encore une blanquette de volaille, succès garanti !

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Courtelongs - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Beaucoup de minéralité : pierre ponce, silex. Citron mûr, bergamote. Poire, coing, prune jaune. Thé vert, chèvre-feuille. Poivre blanc, cannelle.

Bouche : Attaque puissante et séveuse. Droite et resserrée ensuite. Très saline sur la finale, belle persistance sur la fraîcheur du menthol, de l'eucalyptus. Beaucoup de finesse.

Accords mets-vins : Brochettes de gambas, homard grillé. Filets de rouget grillés aux herbes. Ballotines de volaille. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
vivement conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée