

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2022



Qu'il soit interprété par Jean-Marie Guffens, Eric Forest ou la famille Saumaize, ce terroir Sur la Roche fait décidément des merveilles.

Cette parcelle fait partie des vignes qu'Anthony Saumaize a « apportées » avec lui à son arrivée au Domaine familial en 2012, après un passage très formateur en Afrique du Sud. Située à une altitude assez élevée, elle occupe le versant Nord de la Roche de Vergisson. Elle partage avec ses voisines classées en Pouilly-Fuissé les mêmes sols minces et très calcaires.

Les Saumaize considèrent d'ailleurs que ce terroir avait toutes les qualités pour être classé en Pouilly-Fuissé, si ce n'est qu'à l'époque du classement, dans les années 1930, ce versant de la Roche n'était pas encore planté de vignes... Les vignes de plus de 50 ans ont eu le temps de s'imprégner de la typicité de ce terroir plutôt tardif : c'est souvent ici que les Saumaize clôturent leurs vendanges.

Sur ce rayonnant millésime 2022, toutes les conditions étaient réunies pour donner un vin à la fois friand et énergique, intensément minéral et gorgé d'un fruit mûr, expressif. A la cave, les Saumaize font le choix d'un élevage majoritaire en fûts (avec très peu de bois neuf cependant), seuls les raisins des vignes les plus jeunes étant élevés en cuves (20% environ de la récolte)

Le premier nez, réjouissant, balance entre délicatesse florale, fraîcheur végétale et énergie minérale aiguisée. Les évocations chlorophylliennes d'herbe grasse, de laurier, de cosse de haricot, de menthe fraîche et de feuille de tomate ouvrent le bal. Lorsque ce premier rideau, empreint de fraîcheur, se dissipe, le fruit s'affirme autour de belles expressions de pomme Reinette et de pêche blanche, complétées d'un peu d'ananas. De stimulantes touches d'anis et de fenouil frais magnifiquement réhaussées par un peu de poivre moulu et quelques fleurs blanches s'élèvent du verre agité. Le paysage s'ouvre ensuite sur un sous-bois, en fin d'été, aux parfums de bruyère, de lichen et de pierre chaude.

La bouche est intense et équilibrée. Si les notes de silex poudreux et de calcaire jouent d'abord des coudes, elles sont rapidement rejointes par une dimension lactée, plus suave et enveloppante. Crème de lait, beurre frais d'Isigny et crème chantilly s'entremêlent à la chair savoureuse et ample des fruits blancs bien mûrs. Un jus parfaitement dynamisé, en milieu de bouche, par une belle amertume rappelant l'orange sanguine, le kumquat et les pépins de pamplemousse. L'apparition en finale d'un voile d'eucalyptus et d'une touche poudrée renforce la sensation de relief et d'énergie de cet enthousiasmant Mâcon-Vergisson Sur la Roche.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Idéal sur un risotto aux pointes d'asperges vertes, des gambas à la plancha ou, dans 3 ou 4 ans, une blanquette de volaille bien crémeuse. Un rapport prix-plaisir au top !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : réjouissant, frais : herbe grasse, laurier, cosse de haricot, menthe fraîche, feuille de tomate, pomme Reinette, pêche blanche, ananas, anis, fenouil frais, poivre moulu, fleurs blanches, sous-bois en fin d'été, bruyère, lichen, pierre chaude.

Bouche : intense et équilibrée, silex, calcaire, dimension lactée plus suave et enveloppante (crème de lait, beurre d'Isigny et chantilly), fruits blancs bien mûrs, belle amertume (orange, kumquat, pépins de pamplemousse). Eucalyptus et note poudrée en finale

Accords mets-vins : Idéal sur un risotto aux pointes d'asperges vertes, des gambas à la plancha ou, dans 3 ou 4 ans, une blanquette de volaille bien crémeuse.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique