

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2022



Cette cuvée a vu le jour avec le millésime 2020, et l'avènement des premiers crus dans l'appellation Pouilly-Fuissé. Le très qualitatif climat Sur la Roche s'est tout naturellement vu gratifier de l'enviable statut. Mais là où la situation s'est un peu compliquée pour les Saumaize et une poignée d'autres vignerons et non des moindres (on pense en particulier à Jean-Marie Guffens et Eric Forest), c'est qu'ils exploitent une belle parcelle de vigne de part et d'autre d'un petit chemin qui traverse cette partie haute du coteau de la Roche de Vergisson.

Plutôt que de classer l'intégralité du climat Sur la Roche en 1er Cru, les autorités administratives ont préféré fixer une limite basée sur l'altitude : jusqu'à 400 mètres, les vignes sont en Premier Cru, au-dessus, soit de l'autre côté du sentier, elles n'auront pas droit au classement... Allez comprendre.

C'est donc ainsi que les Saumaize ont créé cette nouvelle cuvée parcellaire qui isole les raisins des 80 ares de vieilles vignes situées au-dessus de ce « chemin de la discorde »... Revenons à l'essentiel : la qualité du terroir et ce qu'il apporte au vin. Les vignes de la famille 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 de fin d'après-midi. Une situation idéale pour livrer un chardonnay mûr, concentré et équilibré, capable de restituer avec beaucoup d'intensité l'empreinte minérale, aux accents épicés, typique du cru.

Sur ce millésime 2022, on est immédiatement saisi par la sensualité gourmande et généreuse du propos. Dès le premier nez, on plonge dans un océan d'arômes de fruits jaunes et de fruits à noyau, tantôt miellés, tantôt délicatement caramélisés. On reconnaît la mirabelle, la pêche jaune, la pomme d'amour, la confiture d'abricot ou la poire Williams. Des notes plus denses encore d'ananas confit et de pâte de fruit à l'orange accompagnent des évocations de cake aux fruits, de crème catalane et de crêpe Suzette.

L'influence du sol apporte quelques touches plus camphrées et même fumées, entre essence de bergamote, pierre de lave et tabac égyptien. Au fil de l'aération, des volutes d'épices douces s'élèvent du verre : on pense au curcuma, à la noix de muscade et à une poudre de curry aux parfums délicats. Richesse, complexité et harmonie : ce Pouilly-Fuissé a décidément tout pour vous séduire.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche se montre tout aussi généreuse dans ses saveurs, ample mais fuselée, portée par l'énergie des épices et une excitante trame acidulée qui se renforce à l'aération. Les saveurs de fruits blancs, d'abricot, de prune jaune et d'orange s'accompagnent d'un peu de safran, de cumin, de baie de genièvre ou de quatre épices. Une touche de mangue, juteuse, rafraîchit le milieu de bouche. La finale, longue et dynamique, confirme l'équilibre souverain de ce Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche.

Un beau vin taillé pour la table, particulièrement versatile et séduisant, qui vous régalerait aussi bien sur une sole grillée, une poêlée de noix de pétoncles au cerfeuil que sur des cailles ou un coquelet à l'estragon, ou encore des andouillettes ou un lapin au vin blanc. Pour l'accompagnement, le choix est aussi vaste : purée de pomme de terre et de céleri, endives ou salsifis braisés au jus d'orange, fricassée de petites girolles... Régalez-vous.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : complexe : fruits jaunes et à noyau, miellés et/ou délicatement caramélisés (mirabelle, pêche jaune, pomme d'amour, confiture d'abricot, poire), ananas confit, pâte de fruit à l'orange, cake aux fruits, crème catalane, crêpe Suzette, épices douces.

Bouche : ample mais fuselée, portée par l'énergie des épices et une trame acidulée se renforçant à l'aération. Fruits blancs, abricot, prune jaune, orange, safran, cumin, baie de genièvre, quatre épices, mangue. Finale longue et dynamique.

Accords mets-vins : sole grillée, poêlée de noix de pétoncles au cerfeuil, cailles ou coquelet à l'estragon, andouillettes ou lapin au vin blanc. En accompagnement, purée de pomme de terre et de céleri, endives ou salsifis braisés au jus d'orange, fricassée de girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques