

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2022



Avec ce vin qui constitue un des sommets de cette magnifique collection de 2022, nous sommes immédiatement transportés sur les hauts des coteaux pentus de la Roche de Vergisson, au royaume de la roche calcaire presqu'affleurante. Ici, les sols d'éboulis sont maigres et caillouteux, donnant au vin cette finesse verticale et cette énergie ciselée tout à fait caractéristiques.

La qualité exceptionnelle de ce terroir a été couronnée d'un classement en premier cru qui sonne comme une évidence tant le vin rayonne de classe et de raffinement. Malheureusement pour les Saumaize, une partie de leurs vignes du climat Sur la Roche se sont vues refusées le classement car elles sont situées du « mauvais » côté du chemin et dépasse la barrière fatidique des 400 mètres d'altitude retenue pour fixer la limite du classement en Premier Cru : ces 80 ares forment donc une autre cuvée, tout aussi resplendissante, justement baptisé « Le Haut de la Roche »...

Revenons cependant au plus important : la qualité du terroir et ce qu'il apporte au vin. Les vignes de la famille Saumaize 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 et équilibré, capable de restituer avec précision et tension ces infinies nuances florales et épicées qu'il trouve dans ce terroir. Reste bien sûr au vigneron à travailler sa vigne dans les règles de l'art.

Pour cela, on peut faire confiance aux Saumaize, Anthony reprenant vaillamment le flambeau d'une viticulture de précision, longtemps porté par son père, Jacques : labour des sols, émondage et ébourgeonnage pour limiter les rendements, effeuillage si nécessaire pour favoriser une bonne maturité des baies, tris rigoureux avant le pressurage (même si 2022 a largement facilité ces opérations grâce à une qualité sanitaire exceptionnelle des fruits ramassés). Bref, tout est fait pour que l'on retrouve dans ce Pouilly-Fuissé Sur La Roche, après 10 mois d'élevage en barriques (avec moins de 20% de bois neuf) et quelques mois supplémentaires en cuve, toute l'identité et la finesse de ces origines.

Ce millésime 2022 séduit immédiatement par la sensation d'harmonie qu'il dégage entre profondeur aromatique, fraîcheur et énergie. Le premier nez révèle une empreinte minérale ciselée rappelant la craie et le silex, traversant un bouquet aérien et floral, entre muguet, aubépine, acacia et tilleul. Progressivement, des parfums gourmands et fruités de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

coulis d'abricot, de confiture de mirabelle, de pêche jaune et de nectarine s'entremêlent à la douceur plus exotique de l'ananas et de la mangue mûre. À l'aération, la fraîcheur tonique du citron jaune confit, du pamplemousse et du zeste d'orange apparaissent, épicée de notes suggérant le poivre Timut, la réglisse et l'eucalyptus. Des accents d'amandes et de noisettes fraîches, couplés à une subtile touche briochée, soulignent la précision de l'élevage. C'est à la fois cristallin, profond, et d'une grande fraîcheur.

La bouche est ample et juteuse, portée par une fine arête crayeuse. On aime l'équilibre entre une texture sensuelle, enveloppante, et la trame acidulée qui resserre la matière en permanence, la fait vibrer sur les papilles. On se régale de saveurs de confiture d'abricot, de soupe de pêche jaune et de pâte de coing, maintenant dynamisées par le citron confit, le zeste de pamplemousse et la clémentine. Quelques saveurs épicées évoquant le poivre blanc donnent de la profondeur au milieu de bouche maintenant rafraîchi d'une touche d'herbe coupée et de feuille de menthe.

Cette très belle bouteille vous réglera sur des langoustines snackées au beurre d'agrumes, des ravioles de Saint-Jacques au basilic et sauce légère au curry, des tempuras de crevettes au poivre de Timut ou un Saint-Pierre aux épices, à la façon « retour des Indes » des Roellinger. Plus tard, essayez-le sur une volaille de Bresse à la crème !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Aérien et épicé : craie, silex, muguet, aubépine, acacia, tilleul, coulis d'abricot, confiture de mirabelle, pêche jaune, nectarine, ananas, mangue, citron jaune confit, pamplemousse, zeste d'orange, poivre Timut, réglisse, eucalyptus, amande, noisette.

Bouche : ample et juteuse, fine arête crayeuse. Equilibre entre cette texture sensuelle, enveloppante, et trame acidulée resserrant la matière en permanence (abricot, pêche jaune, coing, citron confit, zeste de pamplemousse, clémentine), poivre blanc, menthe.

Accords mets-vins : langoustines snackées au beurre d'agrumes, ravioles de Saint-Jacques au basilic et sauce légère au curry, tempuras de crevettes au poivre de Timut, Saint-Pierre aux épices, façon « retour des Indes » (Roellinger). Plus tard, volaille de Bresse à la crème



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques