

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude - 2022



Désormais premier cru, La Maréchaude offre une lecture identitaire des terroirs de Pouilly-Fuissé, bien différente de Sur La Roche, l'autre cru du Domaine : des cuvées qui illustrent à merveille les nombreuses nuances que les grands vigneron sont capables de tirer de ces coteaux de l'extrémité méridionale de la Bourgogne, sur les flancs de la roche de Vergisson. Du côté de La Maréchaude, c'est la fraîcheur et la finesse, l'énergie fuselée et l'empreinte minérale subtilement épicée qui dominent. Ce 2022, d'une verticalité et d'une élégance à faire pâlir certains crus de la Côte d'Or, nous enchante.

L'exposition plein Sud de cette parcelle située à mi-coteau de la Roche de Vergisson est pour beaucoup dans la parfaite maturité du fruit. La présence abondante de marnes dans ce sol profond contribue également à donner au vin sa texture à la fois charnue mais fuselée. La vieille vigne, plantée dans les années 1950, trouve aussi dans les oxydes de fer et la proximité de la roche-mère calcaire de la fraîcheur et cette minéralité saline, iodée voire pimentée qu'elle sait parfaitement transmettre au raisin. Un équilibre entre richesse, élégance et tension qui frise la perfection en 2022.

Après un élevage en fûts d'une redoutable précision, intégrant à peine 20% de bois neuf, ce Premier Cru séduit immédiatement par la sensation de fraîcheur qu'il dégage, une fraîcheur à la fois mentholée et calcaire. Comme si les jeunes pousses de menthe ou de cerfeuil anisée se frayaient un chemin dans les anfractuosités d'une roche calcaire immaculée, arrosée d'une pluie de printemps. Une minéralité qui se fait de plus en plus aérienne, convoquant maintenant la légèreté d'un sable fin, d'une poussière de craie. Un fruit pur et éclatant de fraîcheur jaillit maintenant du verre, autour de la pomme Reinette ou Granny, de la poire, du brugnon, mâtinés de notes plus étonnantes de cendre froide, comme recouverte par la neige, et d'une dimension résolument saline.

La bouche, ample, fuselée, déploie un fruit luxuriant : on se régale maintenant de saveurs de pêche jaune, de mangue, de pulpe d'une orange maltaise, de mirabelle ou de prune Reine-Claude. C'est un festival ! Des fruits infusés de délicates notes épicées : ici, rien n'est surjoué, tout est suggéré, interprété avec finesse. On reconnaît le clou de girofle, des nuances de cardamome et de bâton de réglisse, quelques déclinaisons de poivres lointains, plutôt asiatiques. On aime la tension et la précision de la finale, sapide, portée par des accents subtilement empyreumatiques. On finit sur une sensation de plénitude, qui envahit progressivement nos sens. Un pur moment de bonheur.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Par sa classe naturelle et ses beaux équilibres, ce 1er Cru La Maréchaude se hisse aisément parmi les grandes réussites de 2022. Fin mais intense, il brillera sur des langoustines ou noix de Saint-Jacques juste snackées, ou, dans 4 ou 5 ans, sur une barbue ou une sole servie avec un beurre blanc. Plus tard encore, la porte s'ouvre pour une volaille de Bresse en blanquette.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : frais, élégant : jeunes pousses de menthe ou de cerfeuil anisée, roche calcaire immaculée arrosée d'une pluie de printemps, sable fin, poussière de craie, pomme Reinette ou Granny, poire, brugnion, cendre froide recouverte par la neige, dimension saline.

Bouche : ample, fuselée, fruit luxuriant (pêche jaune, mangue, pulpe d'orange maltaise, mirabelle, prune Reine-Claude), notes épicées (clou de girofle, cardamome, bâton de réglisse, poivres).
Finale, sapide, porté par des accents subtilement empyreumatiques.

Accords mets-vins : sur des langoustines ou noix de Saint-Jacques juste snackées, ou, plus tard, sur une barbue ou une sole servie avec un beurre blanc. Plus tard encore, la porte s'ouvre pour une volaille de Bresse en blanquette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques