

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncetys - 2016



Plus de 20 ans déjà que les Saumaize ont pu reprendre cette superbe parcelle d'un peu moins d'un hectare, plantée en 1944. De très vieux pieds de chardonnay, qui puisent en profondeur, dans un sol marno-calcaire assez dense en argiles, une matière à la fois riche, concentrée et finement minérale.

Situées au cœur de la commune de Dayavé, les vieilles vignes du lieu-dit Poncetys bénéficient d'une bonne exposition à l'Ouest et au Sud-Ouest qui garantit au raisin une maturité assez précoce. Le risque ici, c'est bien sûr de produire un vin trop sur le fruit et manquant d'acidité. Pour éviter cet écueil, le travail du sol et de la vigne, le choix de la date de vendange et la qualité du tri sont des facteurs essentiels... Et bien sûr l'âge des vignes : à plus de 70 ans, elles sont enracinées en profondeur dans le sous-sol calcaire et y trouvent fraîcheur, humidité et minéralité. Toutes choses particulièrement utiles, surtout sur un millésime plutôt puissant et solaire comme 2016.

Au final, ce Saint-Véran conjugue parfaitement le gras et la richesse d'un fruit parfaitement mûr et la subtilité minérale que la vigne a su aller puiser dans le sous-sol, une élégance et une tension parfaitement mises en valeur par un élevage à la fois enrobant et parfaitement fondu.

Très raffiné et net dans sa définition aromatique, ce Saint-Véran vous emmène d'abord dans un univers floral et végétal particulièrement élégant, entre aubépine, herbes de montagne, comme la marjolaine et la sarriette, thé vert ou encore sauge séchée. Vient ensuite, au nez comme en bouche, une véritable explosion de fruits, frais et juteux, évoquant la pomme, la poire Comice, la prune, l'abricot et la confiture de raisins. On retrouve, comme souvent dans ce millésime 2016, des saveurs de marmelade et de cédrat, apportant cette touche acidulée et finement amère qui donne au vin du peps. La finale est intense, parfaitement resserrée : concentrée, pleine de sels, elle excite longtemps vos papilles avec ses accents épicés, entre poivre et curry.

A table, on se réglera sur une entrée de roulé de saumon fumé au chèvre frais, pomme et fines herbes, suivie d'un plat légèrement crémeux, comme un risotto aux noix de pétoncles ou une escalope de veau à la crème : son bouquet à la fois intense et raffiné, et sa texture légèrement veloutée ne vous décevront pas !

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Poncety - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Aubépine, herbes de montagne, comme la marjolaine et la sarriette, thé vert, sauge séchée. Pomme, poire Comice, prune, noyau d'abricot. Marmelade. cédrat. poivre blanc, curry.

Bouche : Bel équilibre entre gras, matière veloutée et tension minérale. Le milieu de bouche se resserre sur des amers délicats et une finale épicée. Finale droite et concentrée, imprégnée par le sol.

Accords mets-vins : Apéritif : gougères et petits feuilletés. Risotto aux asperges ou aux pétoncles, blanquette, bouchée à la reine, escalope de veau à la crème. Chèvre affiné. Fromage de vache à pâte molle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022-2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide avant le service (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée