

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Sur la Roche - 2016



Nous voici sur les hauts des coteaux pentus de la Roche de Vergisson, au royaume de la roche calcaire presque affleurante. Ici, les sols sont maigres et très caillouteux, donnant au vin verticalité et minéralité caractéristiques. Les vignes de chardonnay affichent près 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.

Situation idéale pour livrer un chardonnay à bonne maturité, capable de restituer avec précision et tension une exquise minéralité. Reste bien sûr au vigneron à travailler sa vigne dans les règles de l'art !

Pour cela, on peut bien sûr faire confiance aux Saumaize : labour des sols, émondage et ébourgeonnage pour limiter les rendements, effeuillage pour favoriser la meilleure maturité des baies, tris rigoureux avant le pressurage. Bref, tout est fait pour que l'on retrouve dans ce Pouilly-Fuissé Sur La Roche, après 10 mois d'élevage en barriques et deux mois supplémentaires passés en cuve, toute l'identité de son terroir.

D'emblée, on tombe sous le charme d'un bouquet noble et raffiné, autour de notes florales et végétales évoquant aussi bien le chèvrefeuille, le lilas, la violette, que des senteurs rafraîchissantes de bâton de réglisse et de pinède. Le relief minéral, porté par de franches notes de pierre à fusil, est magnifiquement enrobé par un élevage haute-couture, qui apporte ici un supplément de chair et un toucher de bouche délicatement crémeux.

L'équilibre est remarquable : il y a là beaucoup de fruits (pomme Reinette en tête, mais aussi poire, ananas et une touche de pamplemousse), une vraie sensualité qui s'illustre dans des saveurs lactiques de crème battue, mais aussi de l'énergie et une expression du sol extrêmement précise. Sel marin, poivre blanc, piment doux, le minéral et les épices ne sont jamais loin et c'est heureux !

Nul doute que ce superbe Pouilly-Fuissé n'a pas encore livré toute sa complexité et qu'il va gagner en profondeur et en harmonie sous 3 à 4 ans. Si vous le dégustez dès maintenant, avec une terrine de poisson, un saumon fumé ou un bar grillé, n'hésitez pas à le carafier avant de servir.

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Sur la Roche - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Chèvrefeuille, lilas, violette. Bâton de réglisse, pinède. Pomme Reinette, poire, ananas, pamplemousse. Pierre à fusil, poivre blanc, sel marin, piment doux.

Bouche : A la fois ample, doté d'une attaque sensuelle sur des saveurs de crème battue, puis frais et tendu. Un vrai relief minéral et une finale saline. Déjà beaucoup de profondeur et de persistance.

Accords mets-vins : Terrine de poisson, saumon ou truite fumée, poisson grillé. Chèvre frais. Plus tard, poissons ou volailles en sauce, fromage plus affinés.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2019 et 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée