

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Courtelongs - 2016



Autre cuvée emblématique du Domaine, ce Pouilly-Fuissé bénéficie d'un terroir particulièrement propice à l'élaboration d'un grand blanc profond et sophistiqué. En effet, si le sol est calcaire et très caillouteux en surface, le sous-sol se charge en profondeur d'argiles et de limons, qui vont donner au vin charpente et densité.

Situé sur le flanc Est de la Roche de Solutré, la petite parcelle exploitée par les Saumaize (30 ares seulement) bénéficie des conditions optimales d'ensoleillement matinal pour une maturation régulière et progressive des raisins. Dès sa reprise en 1996 par Jacques et Nathalie, le choix d'une culture raisonnée, respectueuse des sols et de la plante, limitant les rendements au bénéfice de la qualité du raisin, sonna comme une évidence. Vingt ans plus tard, les efforts des Saumaize sont largement récompensés tant cette cuvée Les Courtelongs est complète : l'alliance parfaite d'un fruit charnu, savoureux et d'une expression raffinée du terroir, sur la complexité végétale et minérale.

Ce Pouilly-Fuissé Courtelongs séduit d'emblée par la sophistication florale et végétale de son bouquet : on voyage allègrement entre bruyères, laurier, fraîcheur du concombre, pollen de printemps, acacia et muguet... On retrouve cette sensation de fraîcheur et de délicatesse en bouche avec un fruit croquant, dominé par des arômes de pomme Reinette, de poire Comice ou Conférence...

S'il est encore très jeune et mérite de passer au moins 3 ans en cave, ce vin assume déjà sa stature de grand vin sophistiqué et intensément minéral. Energique, sapide, vibrant, d'une persistance remarquable : voici un représentant particulièrement élégant et gracieux de la prestigieuse appellation du Mâconnais ! Incontournable pour accompagner des gambas à la plancha, un risotto aux fruits de mer ou aux pointes d'asperges vertes, ou encore une blanquette de volaille.

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Courtelongs - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Frais et végétal : bruyères, laurier frais, fraîcheur du concombre, pollen de printemps, chèvrefeuille. Une touche pierreuse. Pomme Reinette, poires Comice et Conférence.

Bouche : Attaque puissante et séveuse. Droite et resserrée ensuite. Très saline sur la finale, sapide et vibrante. Beaucoup de finesse, de fraîcheur et d'énergie.

Accords mets-vins : Brochettes de gambas, homard grillé. Filets de rouget grillés aux herbes. Ballotines de volaille à la crème et aux herbes fines. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
vivement conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée