

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Bussières Montbrison - 2016



Les Saumaize cultivent ici une belle parcelle exposée plein Ouest, située en limite de l'appellation Pouilly-Fuissé et plantée de vieilles vignes d'une soixantaine d'années en moyenne. Elles bénéficient d'un sol assez riche en limons et argiles, mêlés à de très nombreux cailloux calcaires. Les parfaits ingrédients pour donner au vin son équilibre entre gras, richesse et profondeur de texture d'un côté, et cette superbe tension minérale qui affine et dynamise le vin sur un beau registre épicé.

Conscients du potentiel de ce vin, de sa complexité naturelle, mais toujours soucieux qu'il exprime son terroir avec justesse et sincérité, les Saumaize font ici le choix d'un élevage en fûts, en combinant barriques bourguignonnes classiques et grands contenants de 400 litres, et en limitant l'usage de bois neuf à 20% à peine.

Dès le premier nez, on perçoit bien sûr la belle maturité du fruit et la puissance que le vin tire de son terroir : les arômes de gelée de raisins, de poire Williams et Comice, de pomme Reinette, s'accompagnent de notes gourmandes évoquant le yogourt légèrement vanillé, la noix de coco, le nougat et le miel d'acacia. En filigrane, de nombreuses fleurs pointent leur arômes (jonquille, lys, mimosa...) tandis qu'une note mentholée apporte cette touche raffinée que l'on retrouve avec bonheur dans les vins des Saumaize.

Superbe sensation d'équilibre en bouche, où le vin se fait d'abord suave et ample, dans un registre sensuel et fruité : mais très vite, on retrouve avec bonheur l'empreinte du sol (et du millésime) sur des touches de marmelade, de peau de mandarine et surtout, une finale épicée, presque pimentée, d'une droiture exemplaire. Un vin parfaitement maîtrisé, de bout en bout, qui offre un rapport qualité-prix tout bonnement imbattable !

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Bussières Montbrison - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Généreux : gelée de raisins, poires Williams et Comice, pomme Reinette, yogourt légèrement vanillé, noix de coco, nougat, miel d'acacia touches florales : lys, mimosa, violette. Petite touche mentholée puis acidulée (marmelade).

Bouche : Suave, ample, fruité en attaque, mais très équilibré. Tension et énergie en milieu de bouche, très jolie finale légèrement pimentée, marquée par le sol.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif avec gougères ou feuilletés au chèvre, mais aussi avec des plats crémeux, comme une blanquette de volaille ou de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2021

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée