

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé La Maréchaude - 2016



Futur premier cru, La Maréchaude offre une toute autre lecture des terroirs de Pouilly-Fuissé que Courtelongs : ces deux vins illustrent à merveille les infinies nuances que les grands vigneron sont capables de tirer de ces terroirs de l'extrémité méridionale de la Bourgogne. Du côté de La Maréchaude, c'est bien la générosité du fruit, l'ampleur du vin et son intensité minérale qui vous transporteront.

L'exposition plein Sud de cette parcelle située à mi-coteau de la Roche de Vergisson est pour beaucoup dans la haute maturité et la richesse du fruit. La présence assez abondante de marnes dans le sol contribue également à donner au vin sa densité. Mais la vigne trouve aussi dans la proximité de la roche-mère calcaire la fraîcheur et la minéralité qu'elle saura parfaitement transmettre au raisin.

Conscients de la richesse naturelle des raisins issus de la Maréchaude et de leur grand potentiel aromatique, les Saumaize font ici le choix d'un élevage intégralement en fûts, en limitant cependant la proportion de bois neuf à 20% environ... Au final, les Saumaize ont réussi à préserver l'ampleur naturelle de ce vin en évitant le piège de la lourdeur et en soulignant avec beaucoup de justesse complexité végétale et fraîcheur minérale.

La sensation de pureté est immédiatement perceptible à l'œil, avec cette robe presque transparente aux légers reflets verts, comme au nez, dans ce bouquet fleuri et printanier, entre mimosa, acacia, lilas, lavande et herbes fraîchement coupées. A ce végétal frais et plein de vie succède une minéralité intense, qui s'exprime ici sur des notes fumées, de poudre à fusil mais aussi dans un registre épicé évoquant poivre gris et noix de muscade. Le fruit n'est pas en reste bien sûr, juteux et gourmand.

La construction en bouche est admirable d'équilibre et de précision. Plus on le sollicite, plus ce vin répond, avec une rétro-olfaction énergique et harmonieuse et cette trame minérale, empyreumatique qui porte la signature de ce grand terroir. Superbe.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

## Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé La Maréchaude - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, brillante

Nez : Généreux mais frais : mimosa, acacia, lilas, lavande et herbes fraîchement coupées. Une touche pierreuse, poudre à fusil. Poivre, muscade. Fruits blancs, noyau de pêche.

Bouche : Attaque puissante et sèveuse. Droite et resserrée ensuite. La minéralité empyreumatique ne vous quitte pas.

Accords mets-vins : Langoustine ou homard, jus de carapace crémeux. Bar ou barbue accompagnés d'un beurre blanc.



### 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