

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude - 2024 - blanc



Désormais premier cru, La Maréchaude offre une lecture identitaire des terroirs de Pouilly-Fuissé, bien différente de Sur La Roche, l'autre cru du Domaine : des cuvées qui illustrent à merveille les nombreuses nuances que les grands vignerons sont capables de tirer de ces coteaux de l'extrémité méridionale de la Bourgogne, sur les flancs de la Roche de Vergisson. Du côté de La Maréchaude, c'est la fraîcheur et la finesse, l'énergie fuselée et l'empreinte minérale subtilement épicée qui dominent.

L'exposition plein Sud de cette parcelle située à mi-coteau de la Roche de Vergisson est pour beaucoup dans la parfaite maturité du fruit. La présence abondante de marnes dans ce sol profond contribue également à donner au vin sa texture à la fois charnue mais fuselée. La vieille vigne, plantée dans les années 1950, trouve aussi dans les oxydes de fer et la proximité de la roche-mère calcaire de la fraîcheur et cette minéralité saline, iodée voire pimentée, qu'elle sait parfaitement transmettre au raisin, apportant une formidable sensation d'énergie.

Derrière une robe d'or assez intense et lumineuse, le 2024 affiche d'emblée la maturité généreuse de son fruit. Mirabelle, ananas, mangue et pêche jaune composent un bouquet voluptueux, bientôt rejoint par l'orange en marmelade et la mandarine confite. Les épices apportent immédiatement leur relief, dans un registre à la sensualité délicate, tournée vers l'Orient : safran, curry, poivre de Sichuan, noix de muscade et ras el-hanout se mêlent à quelques raisins de Corinthe.

L'aération ne cesse d'enrichir cette composition chatoyante. Des notes subtiles d'eau de fleur d'oranger et d'abricot sec apparaissent, tout comme la bergamote, le miel et des nuances d'huiles essentielles d'agrumes. A l'aération prolongée, le décor évolue encore, nous entraînant dans un paysage plus automnal, de feuilles qui commencent à tomber, de bogues de châtaignes, de mousse humide et de fougères. Une évolution fascinante qui témoigne de la profondeur et de la complexité du cru.

La bouche est ample et généreuse. On retrouve cette maturité du fruit sous des formes gourmandes et concentrées : marmelade, gelée de coing, confiture de mirabelle, puis gelées de prunes jaunes et vertes. Poivre noir, clou de girofle et baie de genièvre viennent relever cette matière charnue, bientôt rejoints par une pointe de sauge. De fins amers végétaux, évoquant la roquette et la Trévisse, apportent une complexité

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

supplémentaire et équilibrent parfaitement la richesse du fruit.

On retrouve également cette texture singulière perçue au nez, presque huileuse, qui évoque cette fois un condiment mêlant huile de noisette, citron, herbes fraîches et une légère touche pimentée. Loin d'alourdir le vin, cette dimension lui donne du relief et nourrit encore sa personnalité affirmée.

La finale constitue peut-être le trait le plus remarquable de ce premier cru de haut vol. Droite, intense et d'une longueur considérable, elle conserve presque intacte la richesse fruitée du milieu de bouche, comme si les saveurs refusaient de s'effacer. Cette remarquable capacité à retenir le fruit donne au vin une persistance hors norme. Une fraîcheur presque mentholée vient finalement rejoindre cette matière généreuse et clôt la dégustation dans un équilibre très harmonieux.

Deux années de cave lui permettront encore de gagner en complexité. On l'imagine alors sur un saumon ou une barbue à l'oseille, une raie au beurre noir ou une sole Dugléré. En fin de repas, un Langres ou un Livarot débarrassé de sa croûte prolongera avec gourmandise l'incroyable persistance aromatique du vin. Un sommet.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense et lumineux, ce Pouilly-Fuissé affiche d'emblée la maturité généreuse de son millésime.

Nez : Mirabelle, mangue, pêche jaune et orange en marmelade, rehaussées de safran, curry et poivre de Sichuan. L'aération révèle bergamote, miel et abricot sec.

Bouche : Ample et charnue, la bouche mêle gelée de coing et confiture de mirabelle. Poivre noir, clou de girofle et sauge relèvent la matière. La finale, droite et d'une longueur hors norme, s'achève sur une fraîcheur mentholée.

Accords mets-vins : Jeune, sur un saumon ou une barbie à l'oseille, une raie au beurre noir ou une sole Dugléré. - Plus tard, un Langres ou un Livarot débarrassé de sa croûte prolongera l'incroyable persistance aromatique du vin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique