

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2024 - blanc



Qu'il soit interprété par Jean-Marie Guffens, Eric Forest ou la famille Saumaize, ce terroir Sur la Roche fait décidément des merveilles.

Cette parcelle fait partie des vignes qu'Anthony Saumaize a « apportées » avec lui à son arrivée au Domaine familial en 2012, après un passage très formateur en Afrique du Sud. Située à une altitude assez élevée, elle occupe le versant Nord de la Roche de Vergisson. Elle partage avec ses voisines classées en Pouilly-Fuissé les mêmes sols minces et très calcaires.

Les Saumaize considèrent d'ailleurs que ce terroir avait toutes les qualités pour être classé en Pouilly-Fuissé, si ce n'est qu'à l'époque du classement, dans les années 1930, ce versant de la Roche n'était pas encore planté... Les vignes de plus de 50 ans ont eu le temps de s'imprégner de la typicité de ce terroir plutôt tardif : c'est souvent ici que les Saumaize clôturent leurs vendanges.

Le 2024 livre une interprétation généreuse, charnue et gourmande du terroir et du millésime. Derrière une robe d'un or assez intense, lumineuse et brillante, le nez s'ouvre sur une profusion de fruits bien mûrs. La pêche jaune se mêle à une pomme Boskoop compotée avec une pointe de sucre de canne. Orange, ananas, abricot, mangue et melon de Cavaillon complètent ce paysage estival et gourmand.

Mais le vin ne s'arrête pas à cette générosité fruitée. Clou de girofle, bâton de réglisse, noix de muscade et poivres parfumés viennent rapidement complexifier le bouquet, apportant à la fois une sensation de réconfort mais aussi un élan, une belle énergie interne. Puis apparaissent des nuances végétales plus singulières, évoquant l'écorce d'acacia, le bambou, la sève ou encore la baie de genièvre, auxquelles répond une touche de miel des Causses. Un nez foisonnant, original, qui ne cherche jamais l'effet de manche mais semble raconter avec franchise le caractère du millésime.

La bouche confirme cette impression. Ample, volumineuse et charnue, elle privilégie les fruits compotés et les coulis. L'orange est toujours là, comme marinée dans un mélange de poivres, accompagnée d'une pomme Reinette bien mûre et de saveurs de confiture de prunes vertes et jaunes. Une dimension plus herbacée évoque un Amaro italien, avec sa trame finement amère. Une petite touche acidulée, aux accents de fruit de la passion et de rhubarbe, vient animer cette matière généreuse.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale est puissante et intensément épicée, elle est parcourue d'un poivre noir fraîchement moulu, presque concassé. Le fruit s'y exprime tout entier, avec sa pulpe généreuse mais aussi sa peau. Une note saline s'installe finalement et accompagne la belle persistance du vin.

Ce Mâcon-Vergisson Sur la Roche 2024 possède une franchise de goût particulièrement attachante. Il livre une lecture du millésime sans artifice, généreuse, épicée et expressive. Dès l'année prochaine, on l'imagine volontiers sur des endives au jambon, des moules marinières, un Parmentier de cabillaud ou des filets de limande accompagnés de pommes vapeur et d'un beurre citronné.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Mâcon-Vergisson Sur la Roche - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineux et brillant.

Nez : Pêche jaune, pomme compotée, abricot, mangue et orange, rehaussés de noix de muscade, réglisse, clou de girofle et poivres parfumés. Une touche de miel et de baie de genièvre.

Bouche : Ample et charnue, elle déploie des fruits compotés et des coulis d'agrumes épicés. Une trame finement amère rappelle un amaro italien. La finale, puissante, est traversée d'un poivre noir intense et d'une note saline persistante.

Accords mets-vins : Superbe sur des endives au jambon, des moules marinières, un parmentier de cabillaud ou des filets de limande avec pommes vapeur et beurre citronné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vergisson

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique