

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Les Cras - 2024 - blanc



Arrivé en 2015 dans le giron de la famille Saumaize, ce Saint-Véran Les Cras révèle, millésime après millésime, la typicité et la grande noblesse de ce terroir de Davayé, marqué par ses calcaires omniprésents dans le sol et une exposition à la fois ensoleillée et bien ventilée.

Conscients de l'identité forte de cette parcelle, Anthony et Jacques n'ont pas ménagé leurs efforts pour bichonner ces très vieilles vignes plantées dans les années 1940 : ils ont généralisé le labour, ajusté la taille pour régénérer les flux de sève de ces vieux ceps et veillé à obtenir, par une gestion foliaire précise, des maturations bien régulières. Bannissant tout intrant de synthèse, ils ont également intégré au travail cultural certaines pratiques issues de la biodynamie, comme l'application de préparations dynamisantes.

Il faut dire que le terroir des Cras mérite bien cela : ce climat, à cheval entre les communes de Davayé et de Prissé, occupe une parfaite position de mi-coteau, sur des sols blancs très calcaires — son nom renvoie d'ailleurs à la blancheur de la craie — exposés au Sud et Sud-Est. Bien ventilé, ce terroir qualitatif et plutôt précoce donne un chardonnay concentré et expressif, imprégné d'une véritable profondeur minérale.

En 2024, le sol semble justement prendre possession du vin dès le premier nez. On perçoit les marnes et les argiles humides, cette odeur singulière de terre meuble mêlée d'eau. On plonge ensuite dans un beau panier de fruits frais et bien mûrs où l'on reconnaît, pêle-mêle, la mandarine, la pêche jaune, la mirabelle, l'orange et le citron de Menton. Quelques notes plus végétales de livèche, de sucrine et même d'endive apportent un supplément de complexité. L'aération fond progressivement ces différentes nuances dans un ensemble complexe, évoquant le monde des amari et des macérations de plantes. Bergamote et citronnelle s'y mêlent à des accents d'herbes aromatiques et d'écorces d'agrumes.

La bouche est ample mais bien fluide. Le fruit se montre plus sensuel, coulis et salades de fruits : pêche jaune, orange, clémentine et prune jaune s'accompagnent d'une touche d'abricot et de marmelade anglaise. On retrouve cette noble amertume qui donne du relief, autour du zeste de pamplemousse et de citron vert. Le gingembre apporte son énergie presque piquante, épicée, bientôt rejoint par une touche de cardamome verte.

La rétro-olfaction se révèle particulièrement nourrissante. À mesure que le vin s'oxygène, la matière prend de l'ampleur, gagne en densité et semble

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

s'ancrer toujours davantage dans le sol. La finale remet de la tension et de la précision dans cette matière généreuse. Les épices s'affirment, dominées par le bâton de réglisse. La longueur est remarquable, mais c'est surtout cette persistance tellurique, profonde et presque physique, qui imprime durablement le palais.

Encore jeune, ce Saint-Véran Les Cras 2024 gagnera à patienter deux ou trois ans pour déployer toute sa dimension. Il accompagnera alors un waterzoï de lotte et gambas, un merlu à la sauce verte avec coques et palourdes ou, dans un registre plus terrien, une échine de porc braisée aux panais et céleri. A moins que vous n'optiez pour une blanquette de veau...

Gourmand, vous avez dit gourmand ?

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Saint-Véran Les Cras - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets lumineux, typique d'un chardonnay de Mâconnais élevé sur calcaires.

Nez : Le sol s'exprime d'emblée : marnes humides, terre meuble. Suivent mandarine, pêche jaune, mirabelle, citron de Menton, puis livèche, bergamote et citronnelle.

Bouche : Ample et fluide, le fruit est sensuel : pêche, orange, prune jaune, abricot. Une noble amertume de zeste ponctue l'ensemble. La finale est tendue, épicée, avec réglisse et cardamome. La persistance tellurique est remarquable.

Accords mets-vins : Jeune, sur un waterzoï de lotte et gambas ou un merlu à la sauce verte avec coques et palourdes. - Plus tard, sur une échine de porc braisée aux panais et céleri, ou une blanquette de veau.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique