

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2024 - blanc



Cette cuvée a vu le jour avec le millésime 2020, et l'avènement des premiers crus dans l'appellation Pouilly-Fuissé. Le très qualitatif climat Sur la Roche s'est tout naturellement vu gratifier de l'enviable statut. Mais là où la situation s'est un peu compliquée pour les Saumaize et une poignée d'autres vignerons, et non des moindres — on pense en particulier à Jean-Marie Guffens et Eric Forest —, c'est qu'ils exploitent une belle parcelle de vigne de part et d'autre d'un petit chemin qui traverse cette partie haute du coteau de la Roche de Vergisson.

Plutôt que de classer l'intégralité du climat Sur la Roche en Premier Cru, les autorités administratives ont préféré fixer une limite basée sur l'altitude : jusqu'à 400 mètres, les vignes sont en Premier Cru ; au-dessus, soit de l'autre côté du sentier, elles n'auront pas droit au classement... Allez comprendre.

C'est donc ainsi que les Saumaize ont créé cette cuvée parcellaire qui isole les raisins des 80 ares de vieilles vignes situées au-dessus de ce « chemin de la discorde »...

Revenons à l'essentiel : la qualité du terroir et ce qu'il apporte au vin. Les vignes de la famille affichent plus de 60 ans au compteur : elles s'immiscent en profondeur au cœur de la roche-mère et bénéficient d'une belle exposition au Sud-Est, à la fois bien ensoleillée et relativement protégée des trop fortes chaleurs de fin d'après-midi. Une situation idéale pour livrer un chardonnay mûr, concentré et équilibré, capable de restituer avec beaucoup d'intensité l'empreinte minérale, aux accents épicés, typique du cru.

En 2024, cette empreinte atteint une intensité saisissante. Derrière une robe d'or pâle où la présence calcaire semble déjà perceptible, le nez affiche un raffinement et une verticalité remarquables. Plus encore que sur Les Croux, c'est ici la roche qui commande. Dans les premiers instants, elle occupe presque tout l'espace aromatique, évoquant une rivière souterraine courant entre des parois calcaires, des stalactites humides, un univers frais, serein et profondément minéral. On se croirait au cœur du célèbre gouffre de Padirac !

Le fruit peine d'abord à se frayer un chemin. On devine la poire, la pomme et la nectarine blanche, accompagnées de sensations lactées rafraîchissantes de lassi et de beurre juste sorti du réfrigérateur. Après quelques tours dans le verre, les agrumes finissent par apparaître : on distingue le pamplemousse, le citron jaune et surtout le citron vert, puis la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mandarine et une touche de kiwi. Après une longue aération, une touche de miel et quelques effluves de cerfeuil viennent adoucir cette fascinante empreinte minérale.

La bouche frappe par la précision de ses contours. Les agrumes deviennent plus expressifs, avec une orange juteuse et acidulée relevée de quelques épices. La pomme Reinette se couvre de poivre et de piment d'Espelette, tandis que poire et pêche sont elles aussi traversées par cette énergie poivrée. Puis la roche reprend ses droits, mais sous un visage nouveau. À la fraîcheur humide du nez succède une minéralité presque empyreumatique : on imagine des silex frottés, une roche qui semble brûler le palais. Cette sensation donne au vin une intensité singulière. La finale est droite, tendue, sans concession. Le sol resserre la matière et lui donne son allonge. Peu à peu, fruit et épices s'effacent pour laisser le calcaire seul en scène, souverain.

Quatre ou cinq années de cave permettront à ce Haut de la Roche de briller sur un bar au beurre blanc accompagné d'une purée Robuchon ou une sole meunière aux pommes soufflées. Plus tard, on l'imagine volontiers sur une côte de veau à la crème et aux girolles ou un poulet Vallée d'Auge.

Un Pouilly-Fuissé racé, profondément vertical, imprégné par la roche.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Le Haut de la Roche - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle à la présence calcaire déjà perceptible.

Nez : La roche domine : craie humide, rivière souterraine calcaire. Poire, pomme, nectarine blanche, lassi, beurre frais, puis pamplemousse, citron vert, mandarine, kiwi. Miel et cerfeuil après aération.

Bouche : Attaque précise, agrumes expressifs, orange acidulée épicée. Pomme Reinette, poire et pêche traversées de poivre et piment d'Espelette. Finale droite, tendue, calcaire souverain, minéralité presque empyreumatique.

Accords mets-vins : Jeune, sur un bar au beurre blanc avec purée ou une sole meunière aux pommes soufflées. - Plus tard, sur une côte de veau à la crème et aux girolles ou un poulet Vallée d'Auge.



Conseils de service

À consommer : Entre 2027 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique