

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Croux - 2024 - blanc



Dernier-né dans la superbe collection de Pouilly-Fuissé que nous propose la famille Saumaize, voici un des parcelles les plus raffinés et singuliers de la gamme. Les amateurs les plus avisés connaissent bien sûr ce lieu sur les flancs de la Roche de Vergisson, rendu mondialement célèbre par Jean-Marie Guffens, le magicien de Pierreclos, qui produit ici un blanc de tous les superlatifs, son fameux Croux et Petits Croux.

Les vignes des Saumaize occupent une parfaite position de mi-coteau, bénéficiant d'une orientation au Sud-Ouest, sur un sol très caillouteux dominé par l'imposante falaise de Vergisson. Ce terroir, bien ventilé, est un peu plus frais et tardif que les premiers crus, plutôt exposés plein Sud. Les sols y sont encore plus pauvres, d'essence pierreuse et très calcaire, parsemés de quelques argiles rouges. Autant de conditions qui permettent d'élaborer un vin profond et vibrant, imprégné d'une fraîcheur et d'une énergie singulières.

Derrière une robe d'or lumineuse au très bel éclat, le 2024 affirme immédiatement sa verticalité. Le calcaire semble surgir des profondeurs, accompagné d'argiles fraîches, avant que le vin ne dévoile un registre plus enveloppant de beurre manié et de miel d'acacia. Pêche jaune mûre, mangue rôtie, orange et mandarine se mêlent bientôt aux poires et pommes rôties au four. Quelques épices aux accents orientaux, entre safran et ras el-hanout, donnent au bouquet une dimension sensuelle et dépayssante.

Puis le tableau se complexifie encore. Des notes de livèche, d'endive braisée et de gingembre frais introduisent un registre végétal singulier qui, loin de s'opposer au fruit, semble se fondre avec lui et avec la roche. C'est précisément cette rencontre inattendue entre fruits mûrs, végétaux, épices et calcaire qui donne au bouquet son mystère et sa personnalité.

La bouche possède de la chair et beaucoup d'énergie. Ici encore, les saveurs s'entrecroisent dans un jeu complexe : l'amertume savoureuse des zestes d'orange, de citron vert et de pamplemousse excite nos papilles, tandis que roquette et Trévisse apportent leur fraîcheur poivrée. Une pomme, entre Reinette et Granny Smith, imprime sa vivacité acidulée au cœur du vin. Une orange juteuse complète un milieu de bouche généreux, traversée de nuances plus acidulées de groseille à maquereau.

La finale resserre magnifiquement l'ensemble. L'acidité apporte du punch, les agrumes s'expriment autant par leur jus que par leurs zestes, tandis que gingembre, gros sel marin et piment frais excitent nos sens. La

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

persistance est longue, tonique, avec une dernière sensation mentholée et citronnée qui rafraîchit le palais.

Deux ou trois années de cave permettront à ce Croux 2024 d'harmoniser encore davantage ses multiples facettes. On le servira alors sur un bar, un sandre ou un pagre au court-bouillon, accompagné de légumes vapeur et d'une sauce citronnée, à l'oseille ou à la sauge. Un waterzoï de lotte lui ira tout aussi bien. Plus tard, poulet à l'estragon, paella marinera ou Valenciana sauront répondre à sa richesse aromatique et son tempérament épicé.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé Les Croux - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe d'or lumineuse au très bel éclat.

Nez : Calcaire vif et argiles fraîches, puis beurre manié, miel d'acacia, pêche jaune, mangue rôtie, orange, poire et pomme rôties, safran, ras el-hanout, livèche et gingembre frais.

Bouche : Charnue et énergique, la bouche mêle agrumes, pomme acidulée, groseille à maquereau et amers zestés. La finale, longue et tonique, vibre de gingembre, gros sel marin et piment, avant une fraîcheur mentholée et citronnée.

Accords mets-vins : Jeune, sur un bar, un sandre ou un pagre au court-bouillon avec légumes vapeur et sauce citronnée, ou sur un waterzoï de lotte. - Plus tard, sur un poulet à l'estragon, une paella marinera ou Valenciana.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique