

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2024 - blanc



Avec ce vin qui constitue un des sommets de cette magnifique collection, nous sommes immédiatement transportés sur les hauts des coteaux pentus de la Roche de Vergisson, au royaume de la roche calcaire presque affleurante. Ici, les sols d'éboulis sont maigres et caillouteux, donnant au vin cette finesse verticale et cette énergie ciselée tout à fait caractéristiques.

La qualité exceptionnelle de ce terroir a été couronnée d'un classement en Premier Cru qui sonne comme une évidence tant le vin rayonne de classe et de raffinement. Malheureusement pour les Saumaize, une partie de leurs vignes du climat Sur la Roche s'est vu refuser le classement car elle est située du « mauvais » côté du chemin et dépasse la barrière fatidique des 400 mètres d'altitude retenue pour fixer la limite du classement en Premier Cru : ces 80 ares forment donc une autre cuvée, tout aussi resplendissante, justement baptisée « Le Haut de la Roche »...

Revenons cependant au plus important : la qualité du terroir et ce qu'il apporte au vin. Les vignes de la famille Saumaize 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 et équilibré, capable de restituer avec précision et tension ces infinies nuances florales et épicées qu'il trouve dans ce terroir. Reste bien sûr au vigneron à travailler sa vigne dans les règles de l'art.

Pour cela, on peut faire confiance aux Saumaize, Anthony, désormais épaulé par sa sœur Lucie, reprenant vaillamment le flambeau d'une viticulture de précision longtemps portée par son père Jacques : labour des sols, émondage et ébourgeonnage pour limiter les rendements, effeuillage si nécessaire pour favoriser une bonne maturité des baies, tris rigoureux avant le pressurage. Bref, tout est fait pour que l'on retrouve dans ce Pouilly-Fuissé Sur la Roche, après 10 mois d'élevage en barriques avec moins de 20% de bois neuf et quelques mois supplémentaires en cuve, toute l'identité et la finesse de ses origines.

En 2024, rarement le nom de Sur la Roche aura semblé aussi juste. Derrière une robe aux lumineux reflets dorés, c'est presque exclusivement le calcaire qui occupe l'espace aromatique. On pénètre dans un monde souterrain, fait de blocs de craie humide, de parois calcaires et de grottes creusées par une rivière invisible. Tout évoque la profondeur et la verticalité de la roche, comme une plongée dans les entrailles de la Roche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de Solutré ou de Vergisson.

Il faut presque creuser cette craie pour retrouver le fruit, tant celui-ci semble incrusté dans la pierre. On en devine d'abord les contours plus que le cœur : abricot, orange, ananas, pêche jaune et blanche se dessinent progressivement. À mesure que le vin respire, la poire devient plus évidente, tandis qu'une étonnante note de cire, de colophane même, ajoute encore à l'atmosphère mystérieuse du bouquet.

La bouche change ensuite de registre. Ample, souple et juteuse, elle libère un fruit plus généreux, expressif, dominé par les prunes jaunes et la mirabelle. Orange, ananas, mangue, fruit de la passion, kumquat et clémentine composent une matière fluide et particulièrement savoureuse. Mais l'énergie épicée n'est jamais loin : piment d'Espelette, curry, ras el-hanout et baie de genièvre imprègnent le fruit et stimulent les papilles. Une légère dimension empyreumatique vient encore enrichir l'ensemble.

Puis, le terroir s'affirme avec une autorité souveraine. La finale est nette, presque tranchante et droite. Le calcaire resserre la matière et donne au vin une tension remarquable. Le fruit s'efface progressivement derrière une craie poudreuse, accompagnée d'une salinité marquée qui prolonge encore la finale. La parenté avec Le Haut de la Roche est saisissante : les deux vins semblent parfois se répondre tant leur expression minérale se rejoint sur ce millésime. Pas étonnant nous direz-vous : un simple sentier sépare ces deux parcelles...

Ce 1er Cru possède déjà suffisamment de chair et d'éclat pour donner beaucoup de plaisir sur un beau plateau de crustacés, un tourteau mayonnaise ou quelques langoustines. Avec le temps, on ira vers un bar au beurre blanc, une sole grillée et son filet de citron ou un tronçon de turbot accompagné d'une béarnaise et de quelques girolles. Dans cinq ans, une côte de veau Vallée d'Auge ou un poulet de Bresse à l'estragon servi avec un gratin dauphinois lui offriront un écrin à sa mesure. Un grand vin de sol, aussi profond que vibrant.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Saumaize - Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe aux lumineux reflets dorés.

Nez : La craie humide domine, avant que percent abricot, pêche, poire et orange, avec une note étonnante de cire et de colophane.

Bouche : Ample et juteuse, elle déploie mirabelle, mangue et fruit de la passion, électrisés de piment d'Espelette, avant une finale tranchante, crayeuse et saline.

Accords mets-vins : Jeune, sur un plateau de crustacés, un tourteau mayonnaise ou des langoustines. - Plus tard, sur un bar au beurre blanc, une sole grillée, un turbot béarnaise aux girolles, ou un poulet de Bresse à l'estragon avec un gratin dauphinois.



Conseils de service

À consommer : Entre 2027 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique