



De gauche à droite : Roger, Lisa, Christine et Vivien Saumalon.

LE DOMAINE EN CHIFFRE



14
CUVÉES



99%
vins blancs



70 000
NOMBRE
DE BOUTEILLES PRODUITES
AU DOMAINE



35%



65%

EN DOUCEUR

LE DOMAINE SAUMAIZE-MICHELIN, À VERGISSON, S'EST IMPOSÉ PEU À PEU, SANS FAIRE DE BRUIT, EN DOUCEUR, COMME L'UN DES PLUS GRANDS NOMS DU CRU POUILLY-FUISSÉ. ET POURTANT, ROGER ET CHRISTINE SAUMAIZE POURRAIENT, SANS AUCUN DOUTE, REPRENDRE À LEUR COMPTE CETTE CÉLÈBRE CITATION DE JACK LONDON : « CE N'EST PAS LA DESTINATION QUI COMPTE, C'EST LE VOYAGE. »

« J'e n'ai pas fait beaucoup d'études, je n'ai-
mais pas trop l'école ; c'est la clef des
champs qui m'intéressait, la nature.
À l'origine, j'étais d'ailleurs plus intéressé
par les animaux que par la vigne, et dans
les années 1970, il y avait encore des vaches
laitières dans chaque exploitation viticole,
des chevaux. Mon père a été l'un des der-
niers à labourer ses vignes au cheval. Les
vacances n'existaient pas ! Les parents tra-
vaillaient dur et on allait avec eux à la vigne
le jeudi, le week-end ; c'était comme cela !
Mon père et mon oncle ont succédé à leur
père sur un petit domaine, tout en gardant
une activité de pépiniéristes. Mon oncle
Pierre était un commerçant, un entrepre-
neur, quelqu'un de très ouvert d'esprit,
qui pratiquait déjà des élevages sur lies en
cuves, un avant-gardiste pour l'époque, et
j'ai beaucoup appris à son contact dans mon
adolescence ; appris sans doute à aimer les
vins, des vrais vins tout simplement, appris
à communiquer aussi ». Roger Saumaize
vient tout juste de dépasser les 65 ans et
il nous raconte pourtant une époque qui
réflète à quel point les choses ont changé
en très peu de temps dans le monde du vin.
Les événements vont se précipiter pour lui
en 1977, à son retour du service militaire
quand son père lui « balance » un métayage
de 3,5 hectares et une récolte (pas la meil-
leure du siècle) sur pieds en l'invitant à
voler de ses propres ailes. Des débuts un
peu précipités... « mais dans des conditions
satisfaisantes, avec des vignes en bon état,
qui avaient toujours été labourées, pio-
chées, des bâtiments, des cuves béton et le
propriétaire des vignes m'a beaucoup aidé ;
c'était rudimentaire, mais j'avais ce qu'il fal-
lait pour travailler », se souvient Roger Sau-
maize, qui va débiter en polyculture avec
encore des... vaches charolaises en pension
pendant l'hiver. « À l'époque, on cultivait
les vignes de façon empirique, comme on
nous l'avait appris, on faisait du vin, beau-
coup, très simplement, qui se vendait en
vrac, plutôt cher, il n'y avait pas de TVA, les
déclarations de récolte étaient remplies par
la secrétaire de mairie. C'était une époque
révée ! Il suffisait de travailler, et on gagnait
de l'argent, alors qu'aujourd'hui, on brasse
des sommes importantes, mais il ne reste
pas grand-chose à la fin ».

Une fois les premières années passées, Roger
Saumaize va prendre son métier à bras-le-
corps, avec une bonne dose d'intuition :
« sans savoir pourquoi, j'aimais les labours, la
noblesse du travail du sol, l'élevage dans les
très vieilles barriques que mon père m'avait
laissées. J'ai commencé à élever les vins de
cette façon, de faire un peu de bouteilles,
mais ce n'était pas facile pour des gens
modestes de vendre des pouilly-fuissé en
direct, alors nous avons commencé à vendre
des bouteilles de vins courants à nos amis ».
Au début des années 1980, une rencontre
va véritablement enclencher la dynamique,
celle avec Jean-Marie Guffens, un grand
vinificateur. « Il nous a montré le chemin,
appris ce qu'était un vrai élevage sur lies en
fûts, appris à bâtonner, et il a même trouvé
nos premiers clients à l'export, en Belgique.
Nous étions de vrais ploucs et il avait déjà
tout compris, ce qu'était le terroir et ce qu'il
fallait faire à la vigne, le travail du sol, les
ébourgeonnages... et en cave pour le mettre
en valeur ; sa cuvée de pouilly-fuissé Sur la
Roche a fait le tour du monde, alors que nous
faisions encore des vins très rustiques ».
Le domaine achète ses premiers fûts neufs
en 1985, lance sa cuvée de pouilly-fuissé
Clos de la Roche (rebaptisée depuis...) la
même année, avec à la clef un coup de
cœur dans le Guide Hachette. « Une révéla-
tion et une grande fierté ! »
Après l'oncle attentionné des premières
années, la révélation d'un autre monde du
vin avec Jean-Marie Guffens, la création (en
1995) du GEST par les grands domaines de
Côte-d'Or et la rencontre avec Yves Hérody
vont marquer un autre virage dans la car-
rière de Roger Saumaize. « Le travail était
réalisé de façon empirique, avec je pense
un bon sens paysan ; nous avions l'intuition
qu'il fallait travailler les sols, avoir une viti-
culture exigeante, mais Yves Hérody nous
a expliqué pourquoi il fallait le faire et ce
qu'il fallait faire pour mieux comprendre
le terroir et le mettre en valeur ! Et quand
vous comprenez pourquoi vous faites les
choses et que vous êtes en mesure de l'ex-
pliquer, vous devenez beaucoup plus fort à
tous les niveaux ; le savoir-faire est impor-
tant, mais le faire savoir l'est tout autant ! »
Cela nous a fait grandir. Nos vins sont
devenus plus précis ; ce qui nous a permis

d'agrandir la production de bouteilles et de
fidéliser nos clients, qui pour certains sont
là depuis plus de trente ans ; nous avons
grandi ensemble et c'est une grande fierté
pour moi. Si je devais citer une dernière
grande rencontre plus récente et détermi-
nante dans ma carrière, c'est celle avec
Pierre Masson et la biodynamie. J'ai tout de
suite adhéré à la simplicité, à la modestie,
à la sensibilité avec laquelle il abordait les
choses. J'ai l'impression d'avoir atteint avec
Pierre une forme d'apogée dans mon che-
minement et dans ma carrière de vigneron.
Ceci étant, quand on voit l'état du vignoble
aujourd'hui, on peut être inquiet ; la biolo-
gie et la biodynamie ne suffiront pas pour
le sauver. Il va falloir trouver autre chose ».

Textes : **Christophe Tupinier et Gilles Trimaille**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

FICHE D'IDENTITÉ

- 1977** : au retour du service militaire, Roger Saumaize récupère 3,5 hectares de vignes en métayage laissées par son père.
1980 : achat de 1,5 hectare de vigne aujourd'hui en pouilly-fuissé premier cru Sur la Roche.
1981 : mariage avec Christine Michelin qui arrive sur le domaine.
1985 : première mise en bouteilles d'une cuvée parcellaire de pouilly-fuissé, Le Clos de la Roche.
1991 : construction de la première cave au Martelet, à Vergisson, où est installé le domaine aujourd'hui. Deux autres caves et des bâtiments seront construits au même endroit en 2007.
1995 : le domaine prend le nom Saumaize-Michelin.
2005 : passage du domaine en biodynamie (non certifiée).
Août 2006 : rachat du métayage, dont les 3,5 ha repris en 1977.
2012 : arrivée sur le domaine de Vivien, le fils, rejoint en 2020 par sa sœur Lisa.
2014 : reprise en fermage de la « vigne du chamois » (33 ares très pentus...) en premier cru La Maréchaude.
2018 : agrandissement du domaine avec l'apport des vignes de Vivien (1 ha).
Millésime 2020 : arrivée des pouilly-fuissé premiers crus.

CÔTÉ COULISSES

RIEN N'EST GRAVÉ DANS LE MARBRE

LES FONDAMENTAUX DU DOMAINE SAUMAIZE-MICHELIN SONT EN PLACE DEPUIS LONGTEMPS, TANT DANS LES VIGNES, AVEC UNE VITICULTURE BIODYNAMIQUE (NON CERTIFIÉE) QUE DANS LES CAVES, AVEC LE RECOURS À DES ÉLEVAGES EN FÔTS DE CHÊNE. POUR AUTANT, LA NOUVELLE GÉNÉRATION ARRIVE ; ELLE VA DEVOIR S'ADAPTER À LA NOUVELLE DONNE CLIMATIQUE ET RIEN N'EST GRAVÉ DANS LE MARBRE.

PORTRAIT CHINOIS

Votre plus beau souvenir de dégustation ?

Vivien : Une Côte-Rôtie Sereine Noire 2011 de chez Gangloff ; nous l'avons bue à Noël en famille et tout était exceptionnel : le moment, la complexité, la fraîcheur, l'âme du vin

Le vignoble que vous rêvez de découvrir ?

Christine : Le Douro, au Portugal, parce que ces images de pentes vertigineuses, couvertes de vignes, qui descendent jusqu'à la rivière sont magiques. Et puis, il y a le porto et beaucoup d'autres vins très intéressants dans ce secteur.

Le vin que vous auriez aimé faire ?

Lisa : Nous aimerions bien vinifier du gamay, dans le Beaujolais, mais le rêve devrait bientôt se concrétiser. Je n'en dis pas plus pour le moment, mais nous allons investir dans un cru.

Vivien : Je rêve de faire un champagne blanc de blancs.

Si vous n'aviez pas été vigneron en Bourgogne, dans quelle région de France ou du monde auriez-vous aimé travailler ?

Roger : J'aime la difficulté, l'escalade, les pentes raides, la beauté des paysages, les murs de vignes, alors disons les terrasses de la Côte-Rôtie.

Qui rêveriez-vous de réunir autour d'une bonne bouteille ?

Lisa : Puisque le rêve est permis, je réponds sans hésiter Nelson Mandela pour tout ce qu'il peut représenter d'universel, pour la profondeur de l'homme. Léonard de Vinci aussi, qui aurait sans doute beaucoup de choses à nous raconter.

Quand vous ne buvez pas de vin, quelle boisson consommez-vous ?

Vivien : La bière blanche en été quand il fait chaud et je suis également très amateur de gin tonic avec de beaux agrumes.

Quel métier auriez-vous pu faire si vous n'aviez pas été vigneron ?

Christine : Fleuriste pour rendre les choses plus belles qu'elles le sont par des camaïeux de formes, de couleurs.

Lisa : Éducatrice canine parce que les chiens comprennent mieux les hommes que les hommes entre eux.

Roger : Éleveur, de vaches, de chevaux, de moutons.

Vivien : Guide de pêche à la truite en eau sauvage, pour le contact avec la nature.



Le vignoble

La rencontre dans les années 2000 avec Pierre Masson a été déterminante dans le passage du domaine à une viticulture biodynamique toutefois non certifiée pour l'heure. « Je viens d'une époque où nous sommes nombreux à nous être construits tout simplement, sans avoir besoin de certification, de cadre, pour prouver qui nous étions, ce que nous valions ; et puis rentrer dans un système en l'appliquant bêtement peut être dangereux », explique Roger Saumaize. Et la jeune génération est sur la même longueur d'onde : « quand on me pousse à faire quelque chose, je n'ai pas envie de le faire », ajoute Vivien Saumaize.

Le domaine est intégralement, du « simple » mâcon aux premiers crus, cultivé sans produit chimique et en biodynamie depuis le milieu des années 2000. « La biodynamie, c'est beaucoup de sensibilité, cela se passe dans la tête ; c'est un autre monde et Pierre Masson nous a emmenés dans cet autre monde, avec une grande simplicité, sans extrémisme ni intolérance », se souvient Roger Saumaize, préoccupé par l'évolution du climat. « J'ai toujours été à fond pour le travail du sol, pour les labours, mais ce qui était vrai il y a vingt ans, ne l'est plus », estime-t-il. « Un tournant climatique est en train de s'opérer. Il se passe quelque chose et il va falloir trouver des alternatives dans le travail des sols comme dans les traitements au soufre et au cuivre pour limiter

les effets du réchauffement », ajoutent Lisa et Vivien. Dans les prochaines années, les labours au cheval sur des sols « sensibles » comme Les Ronchevats et les couverts végétaux seront expérimentés.

La vendange

« Tout est vendangé à la main et nous cherchons à atteindre la maturité optimale mais sans aller au-delà ; il y a une part de chance dans la mesure où nous essayons d'affiner la date de début de la récolte jusqu'au dernier moment. Ceci étant, notre vignoble est tellement morcelé, dispersé, qu'en jonglant avec les différentes parcelles précoces ou tardives, nous n'avons généralement pas besoin de nous arrêter », explique Vivien Saumaize, qui poursuit : « la juste maturité ce n'est pas que l'analyse, c'est du ressenti, de l'observation des raisins. S'il n'y a que 12 degrés, mais que le raisin commence à se ramollir, il va falloir y aller ; en revanche, si à 13 degrés, le raisin est encore ferme, pas assez doré, pourquoi se précipiter ? » « En sachant qu'avec une équipe de vendangeurs, à un moment il faut bien se décider et y aller », ajoute Roger qui conclut : « pendant longtemps, de par l'altitude du village, Vergisson a eu la réputation de faire des vins verts. L'évolution climatique nous a été très favorable jusqu'à ces dernières années et elle a permis d'obtenir des maturités, des équilibres presque idéaux entre sucres et acidités, mais c'est en train de changer... »

La vinification

« En passant du pressoir Vaslin au pneumatique, on s'est mis à chercher des jus très propres, mais tellement clairs qu'ils étaient fragiles, alors que maintenant, si la matière est belle, mûre, on cherche à la travailler ; on foule les raisins, on éclate les grains, un échange se fait entre le liquide et le solide, l'ensemble passe dans le pressoir qui est fermé trente minutes avant le démarrage du cycle pour accentuer ce travail de macération », explique Vivien. « En blanc comme en rouge, beaucoup d'éléments viennent de la peau et de la périphérie des pépins, alors la façon de travailler ces peaux est fondamentale sur la constitution des moûts », ajoute son père. « Les pressurages sont plutôt longs, même il n'y a pas vraiment de règle ; le ressenti est essentiel chaque année et d'une cuvée à l'autre. Les débourbages ne sont pas trop serrés pour garder des levures, la nourriture des levures et tous ces éléments qui vont constituer le vin. »

L'élevage

Quand le domaine a acheté ses premiers fûts au milieu des années 1980, certaines cuvées ont été élevées avec de forts pourcentages de bois neuf ; aujourd'hui, toutes les cuvées parcelles sont toujours vinifiées, élevées (et bâtonnées intelligemment selon les millésimes) en fûts de 228 litres et quelques demi-muids pour les cuvées de début de gamme, mais jamais avec plus de 10% de fûts neufs. « Cela m'est même arrivé de prêter quelques fûts neufs pour que l'on me les avine et on les reprend au bout d'un an », précise Roger Saumaize qui poursuit : « quand j'ai débuté, les récoltes étaient plutôt régulières ; aujourd'hui cela peut aller du simple au double d'une année à l'autre et gérer le parc de fûts est devenu très compliqué ». Les vins passent onze-douze mois en fûts, avant de faire six à douze mois supplémentaires en cuves béton ou émaillées,

« mais surtout pas d'inox », ajoute Vivien ; pour tenter de garder de la tension dans les vins, il compte expérimenter d'autres contenants comme les œufs béton et... des bonbonnes de verre de 54 litres.

Le style

« Nous avons sans doute une patte apportée notamment par l'élevage en fûts de chêne, mais en précision et en finesse. Nous n'aimons pas les vins lourds et c'est peut-être cela notre style, mais dans tous les cas, je n'ai pas envie de gommer les identités de terroirs, de millésimes », assure Vivien. « Après chacun a ses préférences et notre père aime les millésimes septentrionaux, frais, tendus, droits ; il adore 2021, alors qu'au début, il le trouvait creux, sans grand intérêt et puis les vins se sont révélés en cours d'élevage », explique Lisa. « On m'a parfois dit que je faisais des vins féminins, sous-entendus élégants, et cela m'a beaucoup flatté », sourit Roger.

L'avenir

« Il y a eu une forme de continuité climatique entre mon grand-père et papa, alors que tout change radicalement aujourd'hui ; il faudra sans doute se battre contre le climat et tout faire pour trouver des solutions », estime Lisa. « Positons un peu ! La Bourgogne s'est toujours adaptée et il va falloir réfléchir sérieusement aux hauteurs de palissades, aux ombres portées, à l'irrigation, trouver de nouveaux cépages, porte-greffe, et cette année, nous avons même pulvérisé de la kaolinite ; le feuillage blanchit et c'est une forme de crème solaire », ajoute Vivien. « Je suis persuadée qu'il faudra diversifier nos revenus dans l'élevage, dans d'autres cultures, et retourner à ce que faisaient nos grands-parents », ajoute Lisa. « Un proverbe dit : *tout ce qui existait revient* et c'est souvent le cas ; si la vigne ne nourrit plus son homme comme cela a longtemps été le cas à Vergisson, il faudra bien trouver une porte de sortie », conclut Roger.



SAUMAIZE-
MICHELIN
VU PAR...

ISABELLE ET CHRISTIAN
CLERGET (VOUGEOT - 21)



Les deux couples se sont rencontrés il y a une vingtaine d'années dans le cadre de dégustations organisées par leur importateur suisse commun. « Roger et Christine sont des gens charismatiques et authentiques, qui nous ont fait connaître un endroit magnifique, Vergisson et des vins, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Mâcon, que nous ne connaissions pas assez », explique Isabelle Clerget. « Lors de nos discussions, de dégustations, de visites dans les vignes, Roger m'a beaucoup appris sur le monde du bio, de la biodynamie et cela m'a énormément servi dans la mise en place de la viticulture biologique sur notre domaine de côte de Nuits », ajoute Christian Clerget. « C'est quelqu'un de très pointu, très exigeant, toujours en quête de progrès pour mieux mettre en valeur ses terroirs. Il a parfois des idées un peu arrêtées, mais c'est bien aussi de rencontrer des gens convaincus de ce qu'ils font et qui vont au bout de leur démarche ».

DÉGUSTATION

SUR LA ROCHE VS RONCHEVATS

LE PREMIER, SUR LA ROCHE EST CLASSÉ EN PREMIER CRU DEPUIS LE MILLÉSIME 2020, LE SECOND, RONCHEVATS, NE L'EST PAS. DANS TOUS LES CAS, CE SONT DEUX GRANDS TERROIRS DU CRU POUILLY-FUISSÉ, DEUX VISAGES TRÈS DIFFÉRENTS DE L'APPELLATION, SUR LESQUELS LE DOMAINE SAUMAIZE-MICHELIN A ORGANISÉ UNE SUPERBE DÉGUSTATION VERTICALE « COMPARATIVE ».

[2017

Les Ronchevats - 16/20

Dans ce millésime délicat où le *botrytis* est apparu à la fin des vendanges, le terroir des Ronchevats a produit une cuvée qui associe la qualité aromatique à la force d'expression. Le nez très expressif évoque les fruits jaunes, les épices, les fleurs sucrées et le nougat ; en bouche, la belle sucrosité de l'attaque est suivie d'une finale longue et équilibrée. Un vin généreux, ample et racé.

Sur La roche - 18/20

Le nez, fin et complexe, annonce immédiatement la classe de cette cuvée ; les arômes de crème au citron et de fruits blancs sont relayés en bouche par un vanillé raffiné et de subtiles notes florales. La générosité du fruit et la tension saline portée par l'amertume des agrumes confits font de ce vin un modèle de l'appellation sur ce millésime ; d'une distinction et d'une complexité de grand cru.

[2016

Les Ronchevats - 16/20

La robe dorée annonce un nez fin, floral, sucré, aux notes safranées ; la bouche est encore vive, serrée, avec de la densité, de la chair, une belle rondeur gourmande et soyeuse en finale. Le vin a besoin de temps pour se détendre, révéler toute son énergie et son potentiel.

Sur La Roche - 17/20

Ce cru est une très belle représentation de son terroir ; le nez, d'une grande pureté, avec des arômes de curcuma, de fruits jaunes, d'iode, fait écho à une superbe trame de bouche sur des notes de mirabelles et de fleur de sel. L'ensemble, au sillage minéral de grande classe, est harmonieux, racé et pur.

[2015

Les Ronchevats - 16,5/20

La robe dorée est encore claire, jeune ; le nez parfumé révèle des arômes de fruits exotiques (mangue) nuancés d'épices douces. En bouche, le vin livre une gourmandise sucrée aux notes de fruits jaunes (mirabelles, pêches), portée par une rondeur séductrice. Il vieillira à merveille pour des plaisirs renouvelés.

Sur La Roche - 17,5/20

Le nez discret, droit, évoque les fleurs sucrées, les épices et la mandarine confite. Cette relative réserve s'ouvre en bouche avec un fruité mûr, juteux, encadré par une salinité de caractère. Privilégiés par son prestigieux lieu de naissance, les raisins sont gorgés d'éléments minéraux qui apportent de la fraîcheur et donnent le ton juste à cette magnifique cuvée qui est encore loin de son apogée.



[2014

Les Ronchevats - 17/20

Complexe, droit, grillé, iodé, ce Ronchevats met brillamment en relief la fraîcheur et la tonicité des agrumes confits, typiques de ce millésime. Le fruité sucré est porté par la finale saline qui fait résonner le bouquet aromatique avec une belle intensité. C'est le premier millésime vinifié par Vivien Saumaize.

Sur La Roche - 16,5/20

Le nez discret, délicat, exprime des notes de levures boulangères et de céréales ; son bouquet subtil est relayé en bouche par une attaque au fruité gourmand et une belle minéralité saline en finale. Dans un millésime généreux où il a fallu faire de la vendange en vert, cette cuvée, fine, élégante, ouvre agréablement l'appétit.

[2012

Les Ronchevats - 14,5/20

Minérale et saline, florale et miellée, cette cuvée laisse une impression vivifiante, avec une bouche croquante, encore compacte, qui se termine sur une tension argileuse.

Sur La Roche - 18,5/20

Le terroir de la Roche de Vergisson exprime dans ce millésime une facette sublime de la nature du chardonnay. Les quelques années d'évolution ont donné à cette cuvée une texture juteuse, croquante, grillée et citronnée très séduisante. La droiture naturelle de ce grand terroir structure le vin à la perfection et le bouquet typique des grands chardonnays se livre avec un épanouissement complet sur des notes d'épices douces, d'iode et d'agrumes confits. Le support minéral allonge la bouche dans une finale de grande classe.

[2009

Les Ronchevats - 17/20

Dans ce millésime de belle maturité, ce Pouilly-Fuissé Les Ronchevats se distingue par un nez grillé, épicé, floral, avec une évolution vers les fruits blancs à noyau ; la bouche est riche, ronde, dense, avec de la fraîcheur et une salinité douce. Vin détendu, ouvert, à boire dès aujourd'hui pour le plaisir, mais son potentiel lui permettra d'affronter encore quelques années.

Sur La Roche - 16/20

La robe, un peu évoluée, signe un millésime de chaleur ; le nez, évoquant les fruits jaunes confits, a besoin de se détendre pour exprimer toute sa complexité ; en bouche, on ressent beaucoup d'extrait sec, et l'évident potentiel de ce vin demandera encore un peu de patience pour se livrer totalement.

[2008

Sur La Roche - 16/20

Le nez parfumé, frais, tonique, évoque le citron confit, avec quelques nuances de passerillage ; la bouche est fraîche, vive, avec un fruité mûr contrebalancé par une minéralité coquillée qui porte la finale ; un vin plein d'énergie et d'une belle pureté.

[2007

Les Ronchevats - 16/20

Avec ses notes de fruits exotiques (mangue, litchi), ce vin se distingue par une bouche tonique, chamue et compacte. Vin qui exprime un bel équilibre entre la fraîcheur et la minéralité argileuse du terroir. Il peut encore affronter quelques années de cave.

Sur La Roche - 17/20

Riche d'une profonde minéralité, cette cuvée superbement tendue par une enveloppe tonique et saline de haute volée offre une vision racée et encore juvénile du chardonnay ; on aime ce côté très épuré, ces notes de mandarines confites, de mirabelles fraîches qui mettent l'accent sur la sève et la persistance de la matière. Une grande bouteille.

[2006

Les Ronchevats - 17

Millésime où il fallait être vigilant car après 4 jours de vendanges, les raisins ont viré très vite à la suite d'un épisode

orangeux. Frais et digeste, ce vin associe une texture charnue, crémeuse et épicée (curry, safran) à une tension de bouche et une trame énergique. C'est généreux, rond et gras, sans le moindre effet de lourdeur ; un vin très flatteur pour un plaisir immédiat.

Sur La Roche - 17,5

Ce délicieux Pouilly-Fuissé nous offre un bel exemple où le chardonnay se mue en miel d'acacia, en confiture de rose et en épices douces, pour notre plus grand plaisir. Au palais, il se montre particulièrement fruité, croquant, avec une petite note sucrée en finale, rehaussée d'une pointe minérale polie par les années. Un régal juteux à savourer dès maintenant.

[2005

Les Ronchevats - 18/20

Dès les premiers arômes, le nez puissant et profond livre des nuances de fruits confits mêlés à des notes pâtisseries de tarte à l'orange ; en bouche, le vin est très riche, concentré, complexe, d'une grande puissance ; la finale longue et nette est portée par une fine minéralité saline. Toute la qualité du millésime et du terroir est concentrée dans cette cuvée d'anthologie.

Sur La Roche - 18/20

Parfaitement ciselé sur son arête minérale, ce grand Pouilly-Fuissé nous offre une partition des plus séduisantes où maturité et acidulé font jeu égal. Le nez très complexe, fin, révèle des arômes de fleurs d'acacia, d'épices et de citron confit ; équilibrée par une fraîcheur exceptionnelle, la bouche est d'une pureté cristalline et d'une élégance naturelle. L'archétype d'un grand chardonnay !

[2003

Les Ronchevats - 16/20

L'année 2003 a été marquée par le gel et la sécheresse ; les vendanges ont débuté le 17 août, préfigurant les futures canicules estivales que nous connaissons actuellement. Cette chaleur n'a pas altéré la fraîcheur du vin qui révèle des notes grillées, iodées, mêlées à des arômes de mirabelles, de pêches jaunes ; la bouche est fraîche, équilibrée, de belle longueur, avec une finale pralinée et saline. Savoureux !

Sur La Roche - 17,5/20

La belle robe dorée annonce un nez distingué, complexe, aux arômes rappelant l'églantine, l'orange sanguine et les épices. La bouche est très pure, tendue par l'acidulé délicat des agrumes confits. Vin raffiné qui reste fidèle à son terroir minéral.

[2002

Les Ronchevats - 16,5

Le millésime 2002 a profité d'une maturité lente, sans excès de forte chaleur ; le secteur des Ronchevats offre une belle interprétation du chardonnay sur les argiles du Trias ; tout en retenu, il affiche un jus riche, croquant, aux arômes confits. Une vision très équilibrée, à la fois gourmande et délicate, avec une finale en dentelle.

2002 Sur la Roche - 17,5

Cette cuvée fait partie sans conteste de l'élite des vins blancs de la Bourgogne. Le nez associe la maturité du chardonnay aux arômes de mandarines confites, de miel de thym et de safran ; en bouche, la fermeté, le gras, la richesse et la tension minérale iodée s'équilibrent avec la plus grande justesse. Une cuvée qui trouve la voie idéale entre la puissance et la fraîcheur.

[1999

Sur la Roche - 18/20

Epuré et racé, aux notes finement grillées, iodées et boulangères, ce secteur exprime beaucoup de verticalité. Savoureuse, fraîche, juteuse et dotée d'un équilibre parfait, cette cuvée transcende son terroir et magnifie le cépage. Exceptionnel ! Depuis plus de 5 ans, le domaine a abandonné toute méthode de désherbage chimique.

[1989

Clos de la Roche

(nom utilisé à cette époque) - 17/20

Robe dorée encore jeune ; à l'aération, on distingue des notes iodées, épicées, et des nuances tertiaires (truffes, champignons de Paris...); pure, croquante, riche, la bouche développe de fines notes salines et des agrumes bien mûrs ; la finale est fraîche, longue et délicate. Après plus de 32 années d'évolution, ce terroir montre encore une fois, tout son potentiel de garde.



LES TERROIRS

Si les climats de Sur la Roche et Les Ronchevats sont tous deux situés sur le versant exposé au sud du vignoble de Vergisson, la comparaison s'arrête là.

Comme son nom l'indique, le premier est situé sur les pentes qui descendent de la roche de Vergisson et il est visible depuis l'autoroute A6. On peut véritablement parler d'un terroir « montagnard », aride, où il n'y a guère que la vigne qui peut se plaire. Le domaine Saumaize-Michelin y exploite 1,8 hectare en deux parcelles séparées par un chemin. La plus grande, en dévers, compliquée à travailler, couvre 1,6 hectare entouré de murs en pierres sèches ;

c'est un terroir à la fois chaud par l'exposition sud / sud-est et frais par l'altitude (autour de 350 mètres). La seconde couvre 20 ares ; elle appartenait à la commune qui en a redistribué plusieurs d'une superficie comparable à de jeunes vigneronnes et en l'occurrence à Vivien Saumaize. Elle est rentrée dans l'assemblage de la cuvée du domaine Saumaize-Michelin en 2020. La totalité est classée en Pouilly-Fuissé premier cru et donne un vin complexe, d'un formidable équilibre entre richesse et tension.

Si le climat Ronchevats, n'est pas classé en premier cru, ce n'est pas

à cause de son altitude (autour de 330 mètres) ni de son exposition chaude (plein sud) et bien protégée, mais de sa géologie constituée d'argiles du Trias. Cette formation géologique unique dans l'appellation n'a pas été retenue dans le classement et, depuis le millésime 2021, Ronchevats a même été recadastré en Aux Charmes. Le domaine exploite 1,08 hectares sur un sol argileux en surface, « mais attention, la roche n'est pas très loin, à 40 cm de profondeur, pas plus », explique Roger Saumaize. Les vins blancs produits ont un côté opulent, généreux, tout en s'avérant dotés d'un beau potentiel de garde.