



Vivien et Lisa Saumaize.



## SAUMAIZE-MICHELIN

### Vivre avec son temps

Le grand défi que Vivien et sa sœur Lisa vont avoir à relever sera de faire au moins aussi bien que leurs parents. Mieux ? Différemment sans doute et tout simplement parce que l'on ne voit pas les choses de la même façon à 30 ans qu'à 60. Ils auront sans doute à cœur de vivre avec leur temps, en matière d'organisation du travail, de communication, de gestion commerciale... sans perdre les fondamentaux qui ont fait du Domaine Saumaize-Michelin une référence du Mâconnais, voire de Bourgogne tout court, en matière de production de grands vins blancs de longue garde. La base de tout, c'est la vigne, avec une culture biologique et biodynamique installée depuis 2003, sans certification, mais plus pour longtemps. « Nous allons la demander très bientôt. On va le faire parce que c'est nous, c'est notre façon de vivre au quotidien et quand je vois les énormités commises contre l'environnement, y compris par la

viticulture, cela me met hors de moi », clame Vivien, avec l'approbation totale de sa sœur. En cave, tous les vins blancs, y compris en mâcons Vergisson vont continuer d'être élevés à 100 % en fûts (avec des pourcentages différents de bois neuf) et Vivien aimerait juste essayer d'affiner encore les choix des brûlages, des origines, pour produire des vins encore plus proches de leurs terroirs.

71960 Vergisson - Tél. 03 85 35 84 05

#### **Saint-véran Les Crèches** (☆☆☆☆) - 17,5

Issue de l'un des meilleurs terroirs du saint-véran et de l'un des meilleurs domaines du Mâconnais, cette cuvée révèle un nez mûr, racé, de fruits jaunes, sur un fond minéral fin. Bouche concentrée, raffinée, riche, longue et pure.

#### **Pouilly-fuissé Clos Sur La Roche** (☆☆☆☆) - 17

Arômes riches, complexes, de fruits jaunes, fruits exotiques (litchis), avec une note muscatée, des touches florales. Le vin n'est pas en place, mais l'équilibre matière, fruité charnu, tension minérale est bien là pour donner un grand vin dans quelques années.

#### **Pouilly-fuissé Les Ronchevats** (☆☆☆☆) - 16,5

Le terroir unique d'argile du trias des Ronchevats a donné ce beau pouilly aux arômes de zeste d'agrumes, d'abricots, complétés de notes boisées nobles. Le vin est gras, opulent, long et bien tendu.

#### **Pouilly-fuissé La Maréchaude** (☆☆☆☆) - 16

Arômes expressifs, où se mêlent des notes florales, citronnées, miellées, vanillées... Le vin est encore serré, mais il y a du fond, une belle maturité, l'équilibre et une bonne longueur. Prometteur !