





IL DOMAINE

Situato nel sud della Borgogna, nel cuore del Mâconnais, a Vergisson, il Domaine Saumaize-Michelin produce vini bianchi dai migliori terroir delle denominazioni Pouilly-Fuissé e Saint-Véran. Roger Saumaize possiede la tenuta con sua moglie Christine, il cui nome da nubile è Michelin, da cui il nome della cantina.

Il loro logo rappresenta la Roche de Vergisson, un'enorme formazione rocciosa proprio in cima al villaggio di Vergisson, che è un mosaico di formazioni geologiche con biodiversità specifica per ogni microzona.

Il Domaine Saumaize-Michelin è stato fondato nel 1977, quando Roger Saumaize ha ricevuto 3,5 ettari di vigneto condotti fino a quel momento in mezzadria dal padre. Roger è cresciuto nei vigneti e ha iniziato a lavorarli all'età di 14 anni. La tenuta è stata costruita poco a poco.

Nel 1981 viene acquistato e parzialmente vitato l'appezzamento di Pouilly Fuissé "Clos sur la Roche". Poi sono stati gli appezzamenti di Saint-Véran a completare la gamma nel 1992.

Dalla tenuta del padre di Roger, gli appezzamenti di Saint-Véran "Les Crèches" e Pouilly-Fuissé "Les Courtelongs" a loro volta hanno arricchito la tenuta nel 1995 e nel 2005.

Infine, il 2006 ha segnato l'acquisto di parte della mezzadria originaria dei vigneti di "Ronchevats" e "Crays" dal concedente.

Nel frattempo, dal 1985 viene deciso di vinificare separatamente le varie parcelle. Le nuove cantine sono state completate nel 2007.

L'ultimo tassello, in collaborazione con il figlio Vivien, è il contratto di affitto nel 2013 della vigna da cui viene prodotto il Pouilly-Fuissé "La Maréchaude".

Lisa, la figlia, è entrata a far parte del team nel 2020. Insieme a suo fratello Vivien, rappresentano la nuova generazione.

Attualmente la tenuta copre 11 ettari di vigneti, per lo più nel villaggio di Vergisson nella denominazione di Pouilly-Fuissé. 10,5 ettari sono piantati a Chardonnay e 0,5 ettari a Gamay.





I terreni della tenuta sono molto frazionati. Le 29 parcelle sono situate intorno al villaggio di Vergisson, sotto quattro denominazioni: Mâcon- Villages, St. Véran, Pouilly-Fuissé e, dal 2020, Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru.

La composizione del suolo è prevalentemente a base calcare con qualche piccolo climat in argilla e marna e alcune zone sono marcate da un particolare calcare ferroso, praticamente arricchito di ossido di ferro. Gli appezzamenti di Chardonnay condividono il carattere dominante, fatto di mineralità e freschezza, ma con molti diversi terroir da catturare.

Il Domaine Saumaize-Michelin pratica l'agricoltura biologica da oltre vent'anni e segue - senza essere ancora certificata - i principi dell'agricoltura biodinamica dal 2005, cosa piuttosto unica nella regione, dove l'uso di erbicidi è comune. Vengono seguiti alla lettera i cicli lunari, assecondando la natura ed il tempo in tutte le sue fasi stagionali. Viene prestata particolare attenzione al mantenimento della vita microbica del suolo e allo sviluppo della diversità della flora specifica di ogni appezzamento. Le vigne hanno una media di oltre 50 anni e la filosofia che anima la loro viticoltura è, nelle parole di Roger, "catturare l'energia del luogo, esprimendo al massimo i vari terroir". Le rese sono limitate, la maturazione è ottimizzata grazie ad una serie di interventi manuali in estate (diradamento fogliare) volti a migliorare l'irraggiamento solare e la nutrizione. Tutte le uve vengono raccolte a mano e, a seconda dell'annata e della parcella, possono essere



raccolte in più passaggi, a maturazione ottimale, evitando la sovraturazione. Il lavoro in cantina è molto semplice, viene effettuata una pressatura soffice e lenta in due presse pneumatiche. Dopo che il succo si è stabilizzato per un giorno, viene trasferito direttamente in barrique per la fermentazione e l'invecchiamento, con un uso giudizioso del legno nuovo (al massimo un 15% annuo sul totale). I vini vengono affinati sui lieviti indigeni con occasionali rimontaggi per dodici mesi, vengono chiarificati mediante collaggio bentonitico, salvo eccezioni senza filtrazione. La produzione media si assesta sulle 70/80.000 bottiglie l'anno. Il 70% viene commercializzato all'estero, mentre la rimanente parte è destinata al mercato interno.

L'APPELLATION

La denominazione Pouilly-Fuissé si trova nella Saône et Loire, all'estremo sud della regione Borgogna-Francia Contea e produce esclusivamente vini bianchi dal vitigno Chardonnay in soli 4 comuni: Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly e Vergisson.

La superficie della denominazione è di 780 ettari e la produzione annua è di 5,5 milioni di bottiglie. Le espressioni dei suoi terroir sono molteplici: il terreno argilloso-calcareo, sfumato da un appezzamento all'altro di marne argillose o sassose, dà origine a vini ricchi e minerali, con una tipicità ben definita.

A.O.C. Pouilly-Fuissé Premier Cru

Lo Stato, al termine di un iter durato oltre dieci anni, ha convalidato nel 2019 la decisione dell'INAO (Istituto Nazionale dell'Origine e della Qualità) di riconoscere la classificazione di 194 ettari dell'appellation Pouilly-Fuissé come 1^{er} Cru. Questa è la prima volta che accade nel Mâconnais. Le prime bottiglie su cui compare la dicitura 1^{er} Cru sono quelle dell'annata 2020.





Derivanti dalla aggregazione di 57 dei 250 circa lieux-dits dell'appellation, i climats classificati Premiers Crus sono 22 e sono assoggettati a prescrizioni tra le più stringenti in Borgogna, come ad esempio il divieto esplicito (caso unico tra le appellation della regione) di utilizzare diserbanti chimici o la bassa resa per ettaro (56 hl), inferiore a quella di Chablis e paragonabile a quelle di Mersault o Chassagne-Montrachet.

I vigneti Premier Cru del Domaine Saumaize-Michelin sono quattro: "La Maréchaude", "Les Crays" e "Sur la Roche" a Vergisson e "Vers Cras" a Solutré- Pouilly.

"Christine e Roger Saumaize conducono questo pregiato domaine di 9,5 ettari a Vergisson. Agricoltura biodinamica, rese limitate e raccolta manuale sono alla base del loro approccio in vigna, seguita dalla fermentazione in barrique e dalla maturazione sui lieviti. Le varie parcelle sono state vinificate separatamente dal 1985. I vini sono concentrati e strutturati, esemplificando l'eccellenza artigianale che sembra proliferare a Vergisson, e l'annata 2019 carnosa e concentrata rappresenta un bel successo.

William Kelley - Robert Parker's Wine Advocate (agosto 2021).





SAINT-VÉРАН “LES CRÈCHES”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Saint-Véran.

UVE

100% Chardonnay.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

1,08 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Due parcelle, una con vigne di oltre 40 anni, l'altra con vigne di oltre 60 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Dei due appezzamenti, ancorati ai piedi della Roche de Vergisson, nel comune di Davayé, quello più grande, di oltre 40 anni, è piantato su un terreno magro e fortemente calcareo, l'altro, con viti di oltre 60 anni, più in basso in collina, su un terreno più argilloso con uve spesso acinellate e concentrate. Entrambi i vigneti sono esposti a sud-est. L'unione di questi due vitigni dà un vino dal frutto pieno, ampio, sostenuto da una mineralità decisa (gesso grigio). La maturità sempre completa è bilanciata dal radicamento e dal carattere del terroir.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Un vino potente con un'espressione raffinata allo stesso tempo, che sviluppa note di albicocca su un bel insieme minerale, con un'eccezionale lunghezza in bocca pur rimanendo su una dinamica di freschezza.



POUILLY-FUISSÉ “LES TILLIERS”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé.

UVE

100% Chardonnay.

ETÀ DEL VIGNETO

Oltre 60 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Nonostante in passato i vigneti rossi superassero di gran lunga i bianchi nel Maconnais, tuttavia questo appezzamento è sempre stato coltivato a Chardonnay, poiché il terreno è più adatto a un vitigno a bacca bianca, da cui il nome storico, Vignes Blanches. Dall'annata 2020 non è più possibile chiamare questa cuvée “Les Vignes Blanches” perché vi è un altro climat con lo stesso nome e che, a seguito della classificazione come 1^{er} Cru, ha diritto ora all'esclusività del nome. “Les Tilliers” è il nome catastale del vigneto..

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Al naso è su aromi di fiori bianchi (caprifoglio, acacia) e frutti gialli, con note minerali. L'espressione del vino è sempre equilibrata con una struttura setosa e un frutto fresco, senza alcuna pesantezza, con un finale salino. È un vino che si può bere subito ma che ha tranquillamente 10 o 15 anni davanti a sé.



POUILLY-FUISSÉ “LES COURTELONGS”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé.

UVE

100% Chardonnay.

ETÀ DEL VIGNETO

Oltre 60 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Sottosuolo ricco di ghiaia, limo e argilla.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Naso con aromi di frutta molto matura, con note minerali.

Bocca generosa con una bella materia.

Finale sulla tensione e salivazione.



POUILLY-FUISSÉ “AMPÉLOPSIS”



Questa cuvée è una selezione da botti provenienti da quattro terroir, con un invecchiamento in barrique prolungato. Viene prodotta solo in determinate annate e in piccole quantità per non destabilizzare le altre cuvée.

DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé.

UVE

100% Chardonnay.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato tra i 20 e i 22 mesi, separatamente per ogni terroir, in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Successivamente il vino trascorre altri 7 o 8 mesi assemblato in vasche smaltate. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Con un'espressione riservata da giovane, il vino rivela dopo i primi due o tre anni la profondità e la densità della sua struttura e sviluppa una grande complessità di frutta.



POUILLY-FUISSÉ 1^{er} CRU “VERS CRAS”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru.

UVE

100% Chardonnay.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

0,25 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Oltre 45 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Appezzamento nel village di Solutrè, con esposizione a sud-est. L'altitudine è di circa 300 metri rispetto ai 370 in media dei vigneti di Vergisson. Il sottosuolo è un antico calcare corallino, con molte pietre che danno salinità e tensione ai vini.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Scorza d'arancia e frutti esotici, molto intensi. Al palato prose-gue con forza ma molto ben equilibrato. Minerale, cremoso e ammaliante con un finale molto ampio e lungo.



POUILLY-FUISSÉ 1^{er} CRU “LA MARÉCHAUDE”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru.

UVE

100% Chardonnay.

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Una delle ultime parcelle acquisite dal domaine, grazie a Vivien, nel 2013. Terreno calcareo, su un pendio molto marcato. Talmente marcato che necessita di essere lavorato esclusivamente a mano (aratura con verricello, trattamenti con irroratrice a zaino, ecc...). Il lavoro lì è estenuante, più di ogni altro, ma con un potenziale enorme.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Naso con aromi di fiori, frutti gialli, con note di agrumi. Al palato è potente e affascinante. Questo vino ha una bella struttura e una grande mineralità che porta molta freschezza.



POUILLY-FUISSÉ 1^{er} CRU “SUR LA ROCHE”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru.

UVE

100% Chardonnay.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

1,65 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Due terzi delle vigne ha 35 anni ed il resto quasi 100 anni.

CARATTERISTICHE DELSUOLO

Situato sul versante posteriore della Roche de Vergisson, in una zona molto soleggiata. Nel mezzo di un biotopo sotto l'influenza mediterranea, ha una maturità precoce. È considerato il Grand Cru di Vergisson.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE

100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE

Nel vino si ritrova il lato solare del terroir di provenienza, sorretto da una materia di grande consistenza che unisce diversi tipi di mineralità. Il vino ha tipicamente un frutto morbido con una mineralità abbagliante, che mostra l'energia magica di questo sito. È un vino che ha un grande potenziale di invecchiamento.



TRIMBOLI
WINES S.r.l.

Trimboli Wines S.r.l.

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

info@trimboliwines.com

www.trimboliwines.com



@TrimboliWines



trimboli_wines



www.youtube.com/channel

C.F. e P.IVA: 10532380960