Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Loché - 2017

Un fabuleux Pouilly-Loché d’une pureté cristalline et d’une imprégnation minérale absolument incroyable de grâce, de fraîcheur et de raffinement !

Pourtant, loin des calcaires coquilliers, nous sommes ici sur un rare terroir mêlant argiles à graviers et schistes. Les vignes d’une quarantaine d’années occupent deux petites parcelles assez précoces, orientées au Sud et Sud-Est. Cultivées en suivant scrupuleusement les règles d’une viticulture biologique, elles imprègnent le fruit de cette dimension épicée et cette amertume tirées des schistes. Toujours aussi précis et affûté dans ses choix de vinification, Fabien n’hésite pas, pour cette cuvée, à compléter l’élevage majoritaire en cuves par quelques fûts neufs. Une influence du bois qui « éduque » justement ces amers, qui les adoucit tout en les respectant.

Autre élément clé dans son approche, pour que le vin ait tout le temps de se stabiliser naturellement : la durée de l’élevage. 22 mois au total, suivis de près de deux années supplémentaires en bouteille pendant lesquelles le vin s'est tranquillement patiné dans les caves du Domaine.

Dès le premier nez, on est projeté dans un univers de fraîcheur, de transparence et de pureté. La minéralité scintille, évoquant une poussière de roche. On sent la fraîcheur d’une eau de source qui s’immisce dans les anfractuosités calcaires. Cette sensation de fraîcheur est soulignée par d’élégantes notes florales, autour de la violette, des bleuets, du genêt et d’une nuance de miel de fleurs blanches, mais aussi par une dimension chlorophyllienne et anisée qui plane au-dessus du verre. Puis vient le fruit, splendide, parfaitement mûr, concentré, qui semble littéralement jaillir des profondeurs de la roche : on pense à la poire Passe-Crassane, à la pomme et à la pêche blanche, relevées d’une note de poivre blanc.

L’entame de bouche rafraîchit vos sens comme le ferait une eau minérale, avant de déployer un fruit savoureux à souhait, un fruit juteux qui semble avoir été cueilli quelques instants auparavant : on se régale d’une pomme Reinette juteuse et acidulée, d’un fruit de la passion et de nombreux agrumes, expressifs et toniques, entre le citron vert, l’orange sanguine, le pamplemousse et la clémentine. La matière est active et fuselée, parfaitement gainée par son grain minéral et cette fine amertume qui stimule les papilles en permanence et met en appétit. L’équilibre et la longueur de la finale, à la fois dense et tendue, pleine de fruit et de roche, sont juste impressionnants !

Aujourd’hui, après une longue aération, le vin brillera sur des langoustines vapeur, mais aussi sur un tartare de bar au cerfeuil. Dans 5 ans, osez la barbue ou le turbot au beurre blanc.

Disons-le tout net : après un 2016 qui nous avait déjà subjugués, ce Pouilly-Loché 2017 nous projette sur une autre planète… tout près des plus grands terroirs pierreux de Puligny-Montrachet ! Oui, vous avez bien lu.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Loché - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais, minéral : poussière de roche et eau de source, notes florales, autour de la violette, des bleuets, du genêt, une nuance de miel de fleurs blanches, chlorophylle, poire Passe-Crassane, pomme et pêche blanche, poivre blanc, une touche citronnée

Bouche : Rafraîchissante et savoureuse : pomme Reinette juteuse et acidulée, fruit de la passion, citron vert, orange sanguine, pamplemousse et clémentine. Matière active, gainée autour d'un grain minéral fin et serré. Longue finale tendue, pierreuse

Accords mets-vins : Des langoustines vapeur ou en tempura, un tartare de bar au cerfeuil. Dans 5 ans, une barbue ou un turbot au beurre blanc.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération en bouteille (1 à 2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Loché

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique