Domaine Jules Desjourneys - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2017

Situé sur la commune de Vinzelles, le célèbre terroir des Longeays est l'archétype du grand terroir argilo-calcaire de la Bourgogne méridionale, avec sa parfaite exposition au Sud-Est, son altitude de 250 mètres et sa situation idéale à mi-coteau. Située plutôt sur la partie haute du cru, une bonne partie de la parcelle s'appuie sur des sols de calcaires jurassiques, mêlés à des argiles plutôt riches en oxyde de fer. Le reste des vignes bénéficie d'un substrat assez profond et plus argileux, qui contribue à donner au vin son gras de texture et sa densité, remarquablement équilibrés par une tension et une fraîcheur marine omniprésentes.

La qualité du travail à la vigne, qui permet de capter l'identité des sols dans toutes leurs nuances, la maturité parfaite des raisins, l'absence de tout artifice de vinification, la précision d'un long élevage millimétré, d'abord en fûts puis en cuves : tout s'imbrique parfaitement pour nous offrir, au final, ce Pouilly-Vinzelles Les Longeays à l'équilibre magistral. Ici, ampleur sensuelle et finesse aromatique se conjuguent à merveille, la chair nourrissante et savoureuse du fruit semble fuselée par un élan de sève, plein de vitalité et d'énergie, et une minéralité épicée qui électrise chaque papille !

Dès le premier nez, on est projeté dans un univers extrêmement subtil et harmonieux, tout en nuances délicates : la douceur florale du tilleul, de la violette et du miel d'acacia s'associent à une note rafraichissante de cerfeuil mais aussi à une évocation subtile de pain au lait et de pâte à cookie, témoignant d'un travail à la précision « haute-couture » pendant l'élevage sur lies. La poire et la pêche blanche s'associent au citron vert, à la mandarine, au kiwi ou encore à la mangue verte.

C'est en bouche que l'influence du sol imprime sa marque avec un intensité croissante au fil de la dégustation : si l'entame texturée nous régale avec ses saveurs de fruits à noyau, de poire Williams, de fruit de la passion et d'agrumes, le vin dépose ensuite sur le palais son cortège d'épices, toutes plus excitantes les unes que les autres. On pense au poivre Sichuan et au poivre blanc, mais aussi au piment d'Espelette, complétés d'une touche tonique de verveine. L'empyreumatisme du sol se double d'une sensation presque tannique, comme si le vin déposait sur le palais des milliers de d'infimes particules de roche. Une sensation qui renforce encore l'extraordinaire persistance de bouche. Quelle sapidité incroyable ! Quelle longueur !

Ce sublime Pouilly-Vinzelles Les Longeays nous donne faim : il appelle aujourd'hui des chairs délicates et fines comme une sole simplement

grillée. Avec quelques années supplémentaires, on pourra aller vers des textures plus crémeuses, comme une blanquette de lotte légèrement safranée ou vers une volaille de Bresse pochée et sa sauce « Poulette ». En fin de repas, que diriez-vous d'un Livarot ou d'un Langres ? Pour nous, c'est un grand Oui !

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, lumineuse, reflet vert

Nez : Subtil : tilleul, violette, miel d'acacia, une note rafraichissante de cerfeuil, pain au lait et de pâte à cookie, poire et pêche blanche mais aussi le citron vert, la mandarine, le kiwi ou encore la mangue verte.

Bouche : Concentrée, une entame texturée avec ses saveurs de fruits à noyau, de poire Williams, de fruit de la passion et d'agrumes. Un grain pierreux, une empreinte empyreumatique et épicée du sol (poivre Sichuan, piment d'Espelette)

Accords mets-vins : Aujourd'hui, une sole simplement grillée. Avec quelques années supplémentaires, on pourra aller vers des textures plus crémeuses : une blanquette de lotte légèrement safranée qu'à une volaille de Bresse pochée et sa Poulette. Langres.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique