

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé Les Cras - 2017



Cet extraordinaire Pouilly-Fuissé, concentré, vertical et tellement percutant, est issu d'une sélection parcellaire sur la commune de Fuissé et constitue une ode vibrante à ses grands terroirs calcaires et crayeux.

Fabien et son équipe sélectionnent les plus belles grappes sur trois parcelles voisines, situées sur les lieux-dits Vers Cras (futur Premier Cru) et Clos Gaillard. Comme son nom y fait référence, le terroir est ici fort caillouteux et souvent crayeux : la calcaire est omniprésent et les sols sont très minces. Sur ces pentes assez raides et très drainantes, les raisins de ces vignes d'une trentaine d'années en moyenne affichent des profils à la fois concentrés sur le plan aromatique, avec de superbes acidités. Ce fut le cas sur ce millésime 2017 franchement rayonnant.

La qualité exceptionnelle du fruit et du terroir est magnifiquement servi par un long élevage au cordeau, subtil, et surtout parfaitement fondu après les deux années supplémentaires que le vin vient de passer en bouteille. Aujourd'hui, après une longue aération (un carafage est bienvenu), on voyage quelque part entre certains grands crus chabliens et un Perrières de Meursault !

Des premiers, on retrouve cette dimension crayeuse aérienne et lumineuse, mâtinée d'agrumes frais, d'herbes fines et de petites fleurs blanches. Du second, on aime ici la sensation de profondeur en bouche, de concentration extrême et de vibration tellurique : le fruit et le caillou ne font plus qu'un, nous donnant l'impression de goûter à un extrait de terroir. Le vin possède une allonge absolument remarquable : les fruits à noyau nous cajolent, les zestes d'agrumes nous stimulent et la salinité calcaire nous fait saliver de longues secondes.

Un blanc intense et suprêmement élégant : stupéfiant aujourd'hui comme dans 10 ans !

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé Les Cras - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron intense, brillant

Nez : Energique, vertical et crayeux :
craie, pierre à fusil et sable fin, citron
jaune et vert, pomme Granny et poire
Comice, cerfeuil, eucalyptus, poivre
blanc, noix de muscade et baie de
genièvre. Une touche de brioche beurrée.
Pêche jaune

Bouche : Intense et fuselée, sur des
saveurs franches d'agrumes, entre
pamplemousse, citron jaune et
mandarine, et de poire juteuse.
Concentration et énergie du caillou. Très
longue finale saline, vibratoire.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un tartare
de bar aux herbes fines. Demain, une
barbue rôtie et son beurre aux algues.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2040

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique