Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Fuissé - 2018

Comme toujours avec Fabien Duperray, rien n'est vraiment le fruit du hasard : si les vins nous laissent au final l'impression de couler de source, s'ils nous émerveillent par leur justesse et cette sorte d'évidence qu'ils portent en eux, ils sont pourtant le fruit d'une réflexion au long cours, méthodique et extrêmement approfondie.

Il en est ainsi de ce Pouilly-Fuissé pour lequel Fabien a souhaité mettre au premier plan la dualité géo-pédologique tout à fait singulière de cette appellation. En effet, sur la face Nord du finage, les sols reposent sur un socle cristallin et les schistes dominent, mêlés à des sédiments d'origine volcaniques. Alors que la face orientée au Sud, plus souvent isolée, laisse la place aux calcaires, plus ou moins riches en argiles.

Fabien a parfaitement compris qu'en jouant sur cette dualité, il pourrait tirer un vin d'une formidable complexité. Sur les schistes, le raisin mûrit plus vite, les amers épicés sont plus présents : ici, la priorité est à la limitation des rendements et à des vendanges assez précoces, pour obtenir des raisins à l'intensité aromatique peu commune. Sur les calcaires, en revanche, on cherche la tension, la finesse et la fraîcheur.

Au final, Fabien procède à un savant assemblage qui lui permet de tirer le meilleur des deux mondes. Comme toujours, il privilégie ensuite un élevage long, de 22 mois environ, qui va permettre au vin de trouver tranquillement ses équilibres et de se stabiliser. Après une année en fûts, son Pouilly-Fuissé repasse une dizaine de mois en cuves, avant d'être affiné en cave une fois mis en bouteille. Laisser le temps au temps, ne jamais se précipiter et savoir écouter son vin. Des principes que l'on aimerait tellement rencontrer plus souvent dans ce monde du vin où tout semble toujours devoir aller plus vite : à peine cueilli et... déjà bu, à l'autre bout du monde !

Dans la myriade d'arômes qui s'élèvent délicatement du verre, c'est bien la finesse qui domine. On perçoit quelques notes lactées qui nous projettent au-dessus d'une motte de beurre frais d'Isigny, d'un petit biscuit au beurre ou d'un financier. La promenade se poursuit maintenant parmi quelques plantes et fleurs à tisane, où l'on reconnaît le tilleul et la verveine. Le jasmin se fraye un chemin, tout comme la baie de genièvre et les céréales battues, avant d'être tendrement agrippées par une touche mentholée et à peine réglissée. Le fruit n'est pas en reste, pur et rayonnant, autour de la poire Conférence, de la groseille à maquereau, du melon jaune et d'une touche d'ananas. On ne cesse de glisser sur des vagues aromatiques ondoyantes, pour un plaisir maximal.

La bouche n'est pas en reste. Juteuse, elle se gorge d'abord de menthe

fraîche, vite rejointe par de fin éléments crayeux et lactés. Des notes succulentes de poire et de pêche bien mûres donnent un côté légèrement crémeux à la texture fluide de ce magnifique Pouilly-Fuissé, tandis qu'un fin toasté aux accents d'amandes grillées souligne la gourmandise du propos. Le jus trace, au creux de la langue, un sillon de zeste de citron sur lequel viennent se greffer la mandarine et la pomme. La finale crayeuse et pleine de peps finit d'exciter vos sens.

Aujourd'hui, ce vin s'épanouira sur un saumon cru accompagné d'une crème fleurette au cerfeuil et citron, un carpaccio de noix de Saint-Jacques ou encore des langoustines en tempura. Plus tard, optez pour la sole ou les ris de veau. Un des vaisseaux-amiraux de l'appellation !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Fuissé - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Beaucoup de finesse : plantes et fleurs à tisane, tilleul et verveine, beure frais d'Isigny, financier et petit beurre, jasmin, baie de genièvre, céréales battues, menthe, bâton de réglisse, poire Conférence, groseille à maquereau, melon et ananas

Bouche : Juteuse, une texture fluide oscillant entre la fraîcheur mentholée et crayeuse et une dimension plus crémeuse, autour des coulis de poire et de pêche. Une note toastée. Finale crayeuse, citronnée, pleine de peps

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un saumon cru accompagné d'une crème fleurette au cerfeuil et citron, un carpaccio de noix de Saint-Jacques ou encore des langoustines en tempura. Plus tard, optez pour la sole ou les ris de veau

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique