Domaine Jules Desjourneys - Saint-Véran - 2018

Un peu à la manière de son Pouilly-Fuissé des « Vignes de la Côte », Fabien décide ici d'explorer en une seule cuvée les différentes facettes et nuances de terroirs de l'appellation Saint-Véran, en sélectionnant des raisins issues de différentes parcelles représentatives : certaines occupent des positions de haut de coteau, aux sols minces et caillouteux, d'autres se situent plutôt en pied de côte, sur des sols plus profonds. Les expositions sont variées et la géologie s'articule autour des argilo-calcaires du Trias et de sols plus caillouteux de calcaires à entroques du Bajocien.

Vous l'aurez compris : les maîtres-mots pour cette cuvée sont la complexité et l'équilibre. Après un élevage très long, qui privilégie toujours les cuves inox, et un temps d'affinage en bouteille, pendant près de deux ans, ce Saint-Véran à l'esprit résolument Yang bouscule lui aussi bien des certitudes et nous rapproche, sur ce généreux millésime 2018, de quelques puissants crus murisaltiens.

Après deux années sans rendements, impactées par des conditions climatiques compliquées, le millésime 2018 fut de nature à réjouir Fabien et son équipe. Les pluies hivernales ont permis de réapprovisionner les réserves hydriques et un printemps idéal, sans épisode gélif, a favorisé le bon développement de la vigne. L'été chaud, ensoleillé et sec permettait de rentrer une vendange parfaitement saine, aux équilibres d'école.

Dès le premier nez, on perçoit immédiatement l'éclatante réussite de ce Saint-Véran : les fruits blancs et jaunes jaillissent littéralement du verre, accompagnés de délicates effluves de noisette et de praline, mais aussi de tabac blond et de bâton de réglisse. A ce stade, on soupire déjà de plaisir. On se surprend, après agitation, à débusquer de tendres notes de beurre, de citron confit auxquelles on ajoutera quelques nuances plus maritimes et iodées, entre algues et embruns. On finit sur une touche d'ananas et de mangue qui vient titiller les narines… C'est un pur délice.

La bouche est étonnamment vibrante et ondoyante. Le jus sec et acidulé s'étire à n'en plus finir. En milieu de bouche, vous vous laisserez subjuguer par une belle et tonique empreinte minérale, convoquant des notes pierreuses accrocheuses. Elles confèrent à cette matière un beau grain et quelque chose de presque tourbée. Quelques nuances de noisette et de pignon s'installent maintenant. Ce jus nervuré, droit et sincère laisse enfin remonter une rafraîchissante dimension citronnée et finement mentholée. Extrêmement dynamique, mais toujours enveloppant, jusqu'à cette finale pierreuse enrobée de quelques épices douces, ce Saint-Véran n'a décidément pas d'équivalent en matière de complexité et de profondeur.

Aujourd’hui, on l’honorera en lui proposant un sashimi de saumon ou quelques langoustines juste snackées. Côté fromage, on lui confiera volontiers un chèvre frais, comme un Sainte-Maure de Touraine cendré. Dans deux à trois ans, que diriez-vous de quelques huîtres gratinées, d’un risotto aux fruits de mer ou aux asperges ou d’un Saint-Pierre aux épices, cuisiné à la façon d’Olivier Roellinger ? Pour nous, c’est trois fois oui !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Saint-Véran - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Expressif et sensuel : mimosa et jasmin, fruits blancs et jaunes bien mûrs (poire, abricot, ananas et mangue), noisette et praline, une touche de tabac blond et de bâton de réglisse. Citron confit. Une note iodée, entre algues et embruns

Bouche : Texture ample mais vibrante et étirée par une trame acidulée et un grain pierreux accrocheur. Aux fruits secs répondent des saveurs citronnées et mentholées qui rafraîchissent le milieu de bouche. Superbe finale enrobée d'épices douces

Accords mets-vins : Jeune, un saumon gravlax accompagné d'une crème fouettée aux herbes fines. Plus tard, des huîtres gratinées, un risotto aux fruits de mer ou aux asperges, un Saint-Pierre « retour des Indes » à la façon des Roellinger. Un chèvre frais cendré

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 : Saint-Véran

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique