

## Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Loché - 2018



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. 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.

La robe diaphane, aux légers reflets verts, nous transporte d'emblée dans une minéralité lumineuse et raffinée. Dès le premier nez, on est effectivement projeté dans un univers de fraîcheur, de transparence et de pureté. La roche scintille, évoquant une dalle immaculée arrosée d'une eau jaillissante. Cette sensation de fraîcheur est soulignée par d'élégantes notes de boutons de fleurs blanches, de menthe sauvage, d'aneth, de violette et de jeunes pousses de coriandre. Le fruit resplendit, aussi frais que si l'on venait de le cueillir au verger : on sent la poire, la pêche blanche, la nectarine et la pomme Reinette.

L'entame de bouche rafraîchit vos sens comme le ferait une eau minérale, avant de déployer un fruit juteux et savoureux évoquant jus de poire et de pomme juste pressés, mais aussi des agrumes de plus en plus présents au fil de la dégustation. Citron, pamplemousse et clémentine affolent nos papilles, soulignant la superbe énergie interne de ce Pouilly-Loché, tout comme les notes de gingembre, de réglisse et de bergamote qui s'immiscent dans le cœur fruité.

La sapidité de la finale, aux accents fumés et camphrés, est impressionnante. On finit sur une irrésistible touche saline qui nous ouvre l'appétit. On pense à des poissons grillés puis généreusement citronnés, des palourdes ou des noix de pétoncles juste poêlées, accompagnées d'une mousseline de céleri. Dans 5 ans, osez la barbue ou le bar servis avec un beurre blanc !

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Millésime après millésime, ce Pouilly-Loché signé Jules Desjournays est décidément hors-norme, rivalisant sans problème avec certains crus de Puligny-Montrachet ! Oui, oui, vous avez bien lu...

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Loché - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, léger reflet vert

Nez : Frais, pur : dalle de marbre arrosée d'eau, poussière de craie, boutons de fleurs blanches, menthe sauvage, aneth, violette, jeunes pousses de coriandre, poire, pêche blanche, nectarine et pomme Reinette.

Bouche : Rafraîchissante et savoureuse, sur la poire et la pomme pressées. Citron, pamplemousse et clémentine affolent les papilles. Belle énergie, avec le gingembre, la réglisse et la bergamote qui dynamise le coeur fruité. Longue finale aux accents fumés

Accords mets-vins : Des poissons grillés puis généreusement citronnés, des palourdes ou des noix de pétoncles juste poêlées, accompagnées d'une mousseline de céleri. Dans 5 ans, osez la barbue ou le bar servis avec un beurre blanc



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1  
heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Loché

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique