

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2018



On retrouve avec ce puissant et sensuel Pouilly-Fuissé Les Vignes de la Côte la générosité du millésime 2018, un millésime au fruit triomphant. Voilà, pour nous, un autre sommet dans cette magnifique collection de blancs signés « Jules Desjournays » : un vin qu'il faut savoir attendre pour qu'il déploie ses ailes de géant.

Loin de la mode actuelle de la parcellisation poussée à outrance, Fabien revient ici à une approche finalement plus classique de la valorisation d'un terroir, dans toute sa complétude et sa complexité. Proches, dans l'esprit, des anciennes « cuvées rondes » bourguignonnes, ces Vignes de la Côte déclinent toutes les nuances de terroirs et de sols que l'on peut trouver du plus haut au plus bas du coteau Sud de Fuissé. L'altitude, la profondeur des sols, la présence d'argiles, leur caractère plus ou moins calcaires et caillouteux : autant de variations que l'on constate tout au long de la pente et qui vont se refléter dans le vin en subtiles nuances.

Après une bonne aération, il se dégage de ce Pouilly-Fuissé une première impression de densité lascive, de puissance contenue. On ressent presque physiquement la présence des argiles, les fruits blancs sont compotés et voisinent avec une note de coulis d'abricot. On se balade dans les sous-bois, entre fougères et champignons sauvages, on pense à des herbes grasses au bord d'une rivière et à des fleurs d'eau. Puis, progressivement, l'expression du sol se montre plus aérienne : de fines notes crayeuses et poudrées accompagnent maintenant quelques petites fleurs blanches. Une délicate touche miellée voisine avec une note gourmande de gaufre ou de pâte à choux. Le citron confit n'est pas loin, donnant une touche tonique à l'ensemble.

L'entame de bouche, de grande ampleur, apporte elle aussi son lot de fruits lascifs, à la chair souple et savoureuse. On pense à une purée de pomme Boskoop, à la prune Reine-Claude et à l'abricot. Une structure enveloppante qui s'efface peu à peu au bénéfice d'une acidité juteuse absolument superbe, chargée d'agrumes, entre mandarine, orange et pamplemousse, mais aussi de fruit de la passion et de rhubarbe. Là encore, au fil des minutes, le vin se régénère en permanence : sa minéralité calcaire se montre de plus en plus scintillante, le fruit tend maintenant davantage vers le noyau d'abricot ou de pêche, ou le berlingot au citron. La complexité est impressionnante, tout comme la finale : intense, concentrée, habitée de longues minutes par l'énergie du sol.

Nous tenons là un must de l'appellation, d'une rare profondeur. Nous vous recommandons vivement de l'attendre encore au moins 5 ans, pour lui laisser le temps de déployer ses ailes de géant, avant de l'associer avec bonheur à une cuisine sensuelle : on pense à des raviolis de homard dans

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

un bouillon crémeux aux agrumes, à des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées de petites girolles ou des ris de veau à la crème... Succulent !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Sensuel, profond : fruits blancs
compotés, coulis d'abricot, argile humide,
sous-bois, entre fougères et champignons
sauvages, herbes grasses et fleurs d'eau,
puis la craie, les fleurs blanches, le miel
d'acacia, gaufre et pâte à choux, citron
confit

Bouche : De grande ampleur, gorgée d'un
fruit lascif, à la chair souple et
savoureuse, sur la purée de pomme
Boskoop, la Reine-Claude et l'abricot.
Traversée d'une acidité juteuse évoquant
agrumes, fruit de la passion et rhubarbe.
Finale intense, concentrée

Accords mets-vins : Une cuisine
sensuelle, généreuse : des ravioles de
homard dans un bouillon crémeux aux
agrumes, à des noix de Saint-Jacques
rôties accompagnées de petites girolles,
des ris de veau à la crème



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2038

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