

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2018



Premier cru de l'appellation (officiellement reconnu avec le millésime 2020), le terroir des Vignes Blanches domine le village de Fuissé. Parfaitement positionné à mi-coteau, offrant une pente régulière et assez prononcée, qui permet un bon drainage, il bénéficie d'une exposition au Sud et Sud-Est qui favorise elle aussi concentration et richesse aromatique du fruit. Les sols argileux s'appuient sur un socle de calcaires à chailles typique des hauts de Fuissé.

Disons-le tout net : il y a dans ce Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches quelque chose de fulgurant. La pureté, la lumière intérieure, la fraîcheur, la finesse et la profondeur verticale sonnent ici comme autant d'évidences. Parvenir à ce point à faire oublier la main du vigneron, à la vigne comme au chai, à faire oublier le rôle pourtant essentiel d'un long élevage de près de deux ans, parvenir à nous faire croire que tout est si facile, simple et spontané : c'est bien cela qui force l'admiration !

Au premier nez, c'est la sensation de raffinement d'un fruit jaillissant et d'une minéralité scintillante qui nous frappe immédiatement. Poussières de craie, poires et fruits à noyau s'entremêlent avec grâce. Quelques fruits secs, amandes en tête, accompagnés d'une touche amidonnée, apportent une dimension plus ouatée, avant que la fraîcheur chlorophyllienne des herbes fines emporte tout sur son passage : cerfeuil, anis vert, coriandre, aneth, eucalyptus, elles sont toutes là ou presque ! Le temps passe et le nez se réinvente encore et toujours, laissant maintenant échapper une expression florale raffinée autour du jasmin ou du chèvrefeuille, mais aussi une discrète et gourmande touche toastée. Quelle classe ! Quelle intensité !

La bouche est juteuse et fuselée : sa précision de définition est remarquable. D'abord les agrumes délicats, finement acidulés, autour du citron, de la clémentine et du pomelo, puis les pommes et la prune Reine-Claude, puis les épices, qui finissent d'électriser les papilles autour du poivre blanc, du piment d'Espelette et du gingembre frais. La puissance naturelle et la concentration du vin s'équilibrent à la perfection avec cette sensation omniprésente d'énergie et de mouvement. La finesse de la trame minérale est exceptionnelle. Elle apporte à la longue finale fuselée et puissante une dimension vibratoire et pénétrante. Un très grand vin qui réclamera, à table, les chairs et les saveurs les plus fines : on pense Saint-Jacques, langoustines ou Saint-Pierre...

Ce Pouilly-Fuissé d'anthologie se hisse sans problème au niveau des meilleurs crus de la Côte d'Or : c'est indispensable !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant, léger reflet vert

Nez : Complexe, raffiné : poussière de craie, poires et fruits à noyau, amande, une touche amidonnée de céréales, fraîcheur des herbes fines (cerfeuil, anis vert, coriandre, aneth, eucalyptus), jasmin et chèvrefeuille, une gourmande touche toastée

Bouche : Juteuse, fuselée et ultra-précise. Les agrumes délicats, finement acidulés, autour du citron, de la clémentine et du pomelo, puis les pommes et la prune Reine-Claude, puis les épices, électrisantes, entre poivre blanc, gingembre et piment. Très sapide

Accords mets-vins : Viennoise de sole au comté, turbot rôti aux champignons sauvages, raviolis de langoustine, émulsion aux agrumes et lait de coco.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique