

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Les Cras - 2018



Cet extraordinaire Pouilly-Fuissé, concentré, vertical et tellement percutant, est issu d'une sélection parcellaire sur la commune de Fuissé et constitue une ode vibrante à ses grands terroirs calcaires et crayeux.

Fabien et son équipe sélectionnent les plus belles grappes sur trois micro-parcelles voisines, situées sur les lieux-dits Vers Cras (classé Premier Cru depuis 2020) et Clos Gaillard. Comme son nom y fait référence, le terroir est ici fort caillouteux et souvent crayeux : la calcaire est omniprésent et les sols sont très minces. Sur ces pentes assez raides et bien drainantes, les raisins de ces vignes d'une trentaine d'années en moyenne affichent des profils à la fois concentrés sur le plan aromatique, avec de superbes acidités. Ce fut le cas sur ce millésime 2018 étonnamment resserré, frais et tonique.

La qualité exceptionnelle du fruit et du terroir est magnifiquement servi par un long élevage au cordeau, subtil, et surtout parfaitement fondu après les deux années supplémentaires que le vin vient de passer en bouteille. Aujourd'hui, après une longue aération (un carafage est bienvenu), on voyage quelque part entre certains grands crus chabliens et un Perrières de Meursault !

Des premiers, on retrouve cette dimension crayeuse aérienne et lumineuse, aux accents finement iodés, matinée d'agrumes frais, citron et mandarine en tête, d'herbes fines et de petites fleurs blanches. Du second, on aime ici la sensation de profondeur en bouche, de concentration extrême et de vibration tellurique : le fruit et le caillou ne font plus qu'un, nous donnant l'impression de goûter à un extrait de terroir. Le vin possède une allonge absolument remarquable : les fruits à noyau nous cajolent, les zestes d'agrumes nous stimulent et la salinité calcaire nous fait saliver de longues secondes.

Ce blanc intense et suprêmement élégant est peut-être le plus grand Pouilly-Fuissé du millésime : stupéfiant aujourd'hui comme dans 10 ans !

Collector : quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Les Cras - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron intense, brillant

Nez : Energique, vertical et crayeux :
craie, pierre à fusil et sable fin, citron vert
et mandarine, pomme Granny et poire
Comice, cerfeuil, eucalyptus, poivre
blanc, baie de genièvre. Une touche de
brioche beurrée. Pêche jaune. Une touche
iodée

Bouche : Intense et fuselée, sur des
saveurs franches d'agrumes, entre
pamplemousse, citron jaune et
mandarine, et de poire juteuse.
Concentration et énergie du caillou. Très
longue finale saline, vibratoire.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un tartare
de bar aux herbes fines. Demain, une
barbue rôtie et son beurre aux algues.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

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