Domaine Jules Desjourneys - Duo de Magnums Pouilly-Fuissé Les Ménétrières - Carton 2 Magnums 2017-2018

Collector absolu du Domaine (produit uniquement en magnum), le Ménètrières en est aussi le vin le plus intense et vibratoire, le plus complexe et raffiné : désormais 1er Cru (depuis 2020), ce vin n'a rien à envier aux prestigieux crus de la Côte d'Or.

Ce n'est évidemment pas un hasard si l'exceptionnel terroir des Ménétrières figure en bonne place parmi les premiers crus de Pouilly-Fuissé enfin reconnus depuis les vendanges 2020 ! Il occupe une position idéale à mi-coteau, à la sortie du village de Fuissé, au revers du Mont Pouilly.

Majoritairement exposées au Sud-Est, les vignes bénéficient ici d'une pédologie complexe avec une alternance de sols limono-argileux profonds et d'autres faits de colluvions calcaires et marneux. Les premiers apportent de la densité de structure, les seconds de la verticalité et de la finesse minérale.

Issu d'une sélection de raisins d'une micro-parcelle de vieilles vignes, le vin est élevé pendant 22 mois au total, avant d'être mis en bouteille (uniquement en magnum) et de poursuivre une période d'affinage en cave pendant deux années supplémentaires.

Ce Duo exceptionnel de magnums comprend :

- 1 Magnum Pouilly-Fuissé Les Ménètrières 2017 : Wine Advocate 96/100 : « Le Pouilly-Fuissé Ménétrières 2017 continue de se montrer brillamment ; en effet, il est un peu plus ouvert qu'il y a un an. Se déployant dans le verre sur des notes de poire d'Anjou, d'huile d'agrumes, de mandarine, de fleurs blanches et de pâtisserie fraîche, il est corsé, multidimensionnel et intense, avec des réserves de concentration et d'extrait sec, soutenues par des acides incisifs. Long et pénétrant, c'est un vin extraordinaire de Fabien Duperray. Malheureusement, la production est minuscule ».

- 1 Magnum Pouilly-Fuissé Les Ménètrières 2018 : Wine Advocate 95+/100 « Le Pouilly-Fuissé Ménétrières 2018 est le vin le plus puissant de la gamme, se déployant dans le verre avec des arômes de poire d'Anjou, de pomme verte croquante, de zeste d'agrumes, de noisettes et d'amandes. Corsé, charnu et large, avec un noyau tendu de fruits concentrés qui est ceinturé par des acides vifs et un extrait sec crayeux, il se termine par une longue finale saline ».

Collector : quantité limitée à 1 Duo de Magnums par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Duo de Magnums Pouilly-Fuissé Les Ménétrières - Carton 2 Magnums 2017-2018

Dégustation
et accords

Conseils
de service

Caractéristiques
techniques