Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Loché - 2019

Ce fabuleux Pouilly-Loché n’a décidément pas d’équivalent dans la région. D’une pureté cristalline, il affiche cette année encore une imprégnation minérale absolument incroyable de grâce, de fraîcheur et de raffinement, couplée à un fruit lumineux.

Loin des calcaires coquilliers que l’on a davantage l'habitude de trouver dans le vignoble mâconnais, 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 respectant parfaitement leur identité.

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 d’affinage en bouteille pendant lesquelles le vin s'est tranquillement patiné dans les caves du Domaine.

Le premier nez, cristallin, subtil et disert, vous entraine sur des monts venteux et frais entre pierraille et névé. Le jus parait traversé par une brise matinale drainant avec elle notes de fleurs blanches, de menthe fraiche, de verveine ainsi qu’une touche anisée. On pense aussi à quelques herbes tendres printanières, à de jeunes asperges sauvages. Au fil de l’agitation, le cœur fruité se déploie, sur des notes enrobantes de pêche blanche, de poire, de mirabelle, rehaussées d’une stimulante touche citronnée. Quelques touches empyreumatiques d’amande grillée et d’encens révèlent un élevage d’une infinie délicatesse. Le jus reste tonique et scintillant de bout en bout.

En bouche, nous voilà projeté du côté du Matterhorn, d’une voie escarpée sinuant au cœur d’une couche légère de neige. Le jus est cristallin, intense et profond, soutenu par une belle acidité citronnée. Si le milieu de bouche est joliment conquis par des fruits frais comme la poire, on sera vite grisé par d'électrisants agrumes. Quelques touches de miel et de fleur d’oranger ajoutent juste ce qu’il faut de douceur. On est impressionné par la longue finale légèrement cendrée, parcourue d’amers gourmands.

Un vin qui aurait toute sa place parmi la cour des grands « côte-d’oriens » : il brillera sur un bar grillé, des noix de Saint-Jacques snackées

ou des camarones au beurre d’herbes et d’agrumes, cuites à la plancha.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Loché - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, léger reflet vert

Nez : Subtil, cristallin : brise marine, fleurs blanches, menthe fraîche, verveine, une touche anisée, herbes tendres printanières, jeunes asperges sauvages, pêche blanche, poire, mirabelle, citron, amande grillée, encens

Bouche : Un jus cristallin, intense et profond, soutenu par une belle acidité citronnée. Milieu de bouche croquant sur la poire, puis des agrumes électrisants. Quelques touches de miel et de fleur d'oranger. Finale cendrée aux amers salivants

Accords mets-vins : Un bar grillé, des noix de Saint-Jacques snackées ou des camarones au beurre d'herbes et d'agrumes, cuites à la plancha.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Loché

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique