

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2019



Désormais Premier cru de l'appellation, 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 maturité et concentration 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 !

Dès le premier nez, particulièrement expressif, les effluves complexes de gaufres tièdes, de camphre, d'encens, de pierre mouillée et de cire rejoignent des notes suaves de poire et de pêche blanche. De fringants arômes chlorophylliens et floraux s'imposent ensuite, sur l'ortie, l'aneth, l'eucalyptus et l'herbe fraîche mais aussi le chèvrefeuille et la fleur de sureau. Les fruits jaunes se mêlent maintenant à l'amande et la noisette. On finit sur une touche plus capiteuse de jasmin : quel voyage ! Quelle beauté !

La pulpe juteuse et tonique des agrumes étreint l'entame de bouche avant que celle-ci ne soit enrubbannée par un subtil cocktail d'épices mêlant noix de muscade, réglisse et poivre blanc. La poire Passe-Crassane s'impose en milieu de bouche : on pense tout autant à sa saveur fraîche qu'à sa texture finement granuleuse. C'est parfaitement juteux. La structure du jus renvoie à une bâtisse haute, à l'assise large : comment ne pas évoquer, à ce stade, la majesté d'une cathédrale gothique, en partant de la large assise du transept pour monter jusqu'à la pointe de la flèche et tutoyer les cieux. La finale finement citronnée, délicatement acidulée s'étire pour rejoindre ressacs maritimes et embruns iodés.

Ce nectar de très haute volée tutoie sans rougir les plus belles expressions de crus de la Côte de Beaune. Dans quelques années, il épousera magnifiquement truite aux amandes, noix de Saint-Jacques, langoustines ou Saint-Pierre. Un must absolu.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant, léger reflet vert

Nez : Complexe, expressif : gaufre tiède, camphre, encens, pierre mouillée et cire, poire et pêche blanche. Arômes chlorophylliens et floraux d'ortie, d'aneth, d'eucalyptus, d'herbe fraîche, de fleur de sureau. Fruits jaunes, citron vert. Amande et noisette

Bouche : Pulpe juteuse et tonique des agrumes en entame, puis la poire Passe-Crassane et son grain fin, rehaussée d'épices entre noix de muscade, réglisse et poivre blanc. Très longue finale, effilée, entre citron et notes maritimes

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique