

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Loché - 2016



On démarre très fort avec cet incroyable Pouilly-Loché dont la fraîcheur aérienne aux accents maritimes nous tire du côté d'un beau cru chablisien tandis que sa profondeur insondable lorgne plutôt du côté d'un Meursault !

Pourtant, loin des calcaires coquilliers, 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 neufs. Une influence du bois qui « éduque » justement ces amers, qui les adoucit tout en les respectant.

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

Dès le premier nez, on est projeté dans un univers de fraîcheur, de transparence et de pureté. La minéralité scintille, évoquant galets et graviers mouillés, sur les rives d'un lac de haute montagne. Étonnamment, on ne peut également s'empêcher de penser à la fraîcheur maritime des plages de Normandie, parsemées ici et là de quelques coquillages ou autres petits crabes de roche...

Une touche d'herbes fines, cerfeuil en tête, prolonge ce souffle aérien qui se dégage du verre. Vient ensuite un fruit plein d'éclat, autour de notes gourmandes de pêche, de mirabelle, d'abricot et d'orange, accompagnées de nuances délicates de miel et d'amande. Plus le vin s'aère, plus sa dimension florale se déploie, entre fleurs d'eau, acacia, jacinthe et tulipe.

En bouche, c'est une salinité vibrante qui accompagne un fruit toujours aussi resplendissant, un fruit charnu mais gorgé d'une eau pure et cristalline. On pense aux agrumes, on pense à la poire Comice, on pense à une prune Reine-Claude parfaitement mûre et juteuse. Plus le vin avance, plus le vin stimule les papilles avec son grain serré et tonique. Il nous dynamise et nous purifie. Sa finale nous pénètre.

Aujourd'hui, après une longue aération, le vin brillera sur des langoustines vapeur, mais aussi sur un tartare de bar au cerfeuil. Dans 5 ans, osez la barbue ou le turbot au beurre blanc.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Disons-le tout net : nous n'avons jamais goûté de Pouilly-Loché de cette stature. On a juste envie de dire bravo et merci !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Loché - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Pur et frais : galets et graviers mouillés, coquillages, crabes de roche, cerfeuil, pêche, mirabelle, abricot et orange, nuances délicates de miel et d'amande. Fleurs d'eau, acacia, jacinthe et tulipe.

Bouche : Fruité charnu et salinité vibrante. Des saveurs d'agrumes, de poire Comice, de prune Reine-Claude. Beaucoup d'énergie, un grain serré et accrocheur stimule les papilles. Longue finale très sapide.

Accords mets-vins : Des langoustines vapeur ou en tempura, un tartare de bar au cerfeuil. Dans 5 ans, une barbué ou un turbot au beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Loché

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique