

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2016



Situé sur la commune de Vinzelles, le célèbre terroir des Longeays est l'archétype du grand terroir argilo-calcaire de la Bourgogne méridionale, avec sa parfaite exposition au Sud-Est, son altitude de 250 mètres et sa situation idéale à mi-coteau. Située plutôt sur la partie haute du cru, une bonne partie de la parcelle s'appuie sur des sols de calcaires jurassiques, mêlés à des argiles plutôt riches en oxyde de fer. Le reste des vignes bénéficie d'un substrat assez profond et plus argileux, qui contribue à donner au vin son gras de texture et sa densité, remarquablement équilibrés par une tension et une fraîcheur marine omniprésentes.

La qualité du travail à la vigne, qui permet de capter l'identité des sols dans toutes leurs nuances, la maturité parfaite des raisins, l'absence de tout artifice de vinification, la précision d'un long élevage millimétré, d'abord en fûts puis en cuves : tout s'imbrique parfaitement pour nous offrir, au final, ce Pouilly-Vinzelles Les Longeays à l'équilibre magistral. Ici, ampleur sensuelle et fraîcheur maritime se conjuguent à merveille, la chair nourrissante du fruit semble fuselée par un élan de sève, plein de vitalité et d'énergie.

Dès le premier nez, on voyage quelque part entre les étals d'une pâtisserie raffinée et la grève le long des côtes Normandes. D'un côté la vanille Bourbon, le millefeuille, le miel raffiné, le coulis de fruits blancs ou la crème battue, de l'autre les embruns, les coquillages et le sel marin. Le tout mâtiné de quelques fleurs blanches raffinées...

La sapidité en bouche est fantastique : le vin stimule chaque papille, une à une, porté par des saveurs toniques et finement acidulées de citron vert, d'orange et de kiwi. A la fois concentré, nourrissant mais toujours en mouvement, il ne cesse de jouer avec nos sens : on aime sa chair séveuse évoquant pommes et poires, on aime tout autant sa tension rafraîchissante et sa finale longue et rayonnante.

Plus « yang » que « yin », cet excellent Pouilly-Vinzelles Les Longeays nous donne faim : il appelle une gastronomie généreuse, aux goûts affirmés et aux textures plutôt crémeuses. On pense aussi bien à une blanquette de lotte légèrement safranée qu'à une volaille de Bresse pochée et sa sauce « Poulette ». En fin de repas, que diriez-vous d'un Mont d'Or ? Pour nous, c'est un grand Oui !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, très lumineuse au reflet vert

Nez : Sensuel et frais : d'un côté la vanille Bourbon, le millefeuille, le miel raffiné, le coulis de fruits blancs ou la crème battue, de l'autre les embruns, les coquillages et le sel marin. Fleurs blanches raffinées.

Bouche : Concentrée, nourrissante et très sapide : porté par des saveurs toniques et finement acidulées de citron vert, d'orange et de kiwi. Puis vient la chair savoureuse des fruits blancs. Finale longue et pleine.

Accords mets-vins : Une gastronomie plutôt crémeuse : blanquette de lotte légèrement safranée, volaille de Bresse pochée et sa sauce « Poulette ». Mont d'Or.



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-Vinzelles

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique