

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé - 2016



Comme toujours avec Fabien Duperray, rien n'est vraiment le fruit du hasard : si les vins nous laissent au final l'impression de couler de source, s'ils nous émerveillent par leur justesse et cette sorte d'évidence qu'ils portent en eux, ils sont tous le fruit d'une profonde réflexion, méthodique et extrêmement approfondie. Il en est ainsi de ce Pouilly-Fuissé pour lequel Fabien a souhaité mettre au premier plan ce qui fait la singularité, l'unicité même, de cette appellation. En effet, sur la face Nord du finage, les sols reposent sur un socle cristallin et les schistes dominant, mêlés à des sédiments d'origine volcaniques. Alors que la face orientée au Sud laisse la place aux calcaires, plus ou moins riches en argiles.

Fabien a parfaitement compris qu'en jouant sur cette dualité, il pourrait tirer un vin d'une formidable complexité. Sur les schistes, le raisin mûrit plus vite, les amers épicés sont plus présents : ici, la priorité est à la limitation des rendements et à des vendanges assez précoces, pour obtenir des raisins à l'intensité aromatique peu commune. Sur les calcaires, en revanche, on cherche la tension et la fraîcheur.

Au final, Fabien assemble ces deux « origines » à part égale et pratique, comme toujours, un élevage long, de 22 mois environ, qui va permettre au vin de trouver tranquillement ses équilibres et de se stabiliser. Après une année en fûts, il repasse donc une dizaine de mois en cuves... Laisser le temps au temps, ne jamais se précipiter et savoir écouter son vin. Des principes que l'on aimerait tellement rencontrer plus souvent dans ce monde du vin où tout semble toujours devoir aller plus vite : à peine cueilli et... déjà bu, à l'autre bout du monde !

Aujourd'hui, le bouquet s'ouvre sur une dimension lactique sophistiquée et redoutablement gourmande : comment résister à ces notes de crème délicatement vanillée, de pain au lait et de sucre glace complétées d'une nuance de miel d'acacia... Le charme sensuel de ce premier nez laisse ensuite la place à une expression intense et surtout très fraîche du sol... des sols devrait-on plutôt dire ! On perçoit le galet mouillé, la poudre de roche. On distingue aussi une dimension épicée qui s'échappe maintenant du verre, sur des nuances de bergamote, d'encens et de gingembre. Plus le vin s'aère, plus sa dimension florale, aérienne et printanière, se déploie : on pense à un gazon fraîchement coupé, au chèvrefeuille, aux marguerites et aux jonquilles. Quant au fruit, il rayonne, juteux et bien mûr, sur des évocations franches de pêche blanche, de poires Comice et Williams, de pomme compotée et une touche stimulante de citron confit. Quelle complexité ! Et pourtant, tout ici s'enchaîne avec un naturel confondant...

La sapidité et l'énergie du fruit tout comme l'imprégnation minérale du vin

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

se retrouvent dans une bouche intense, d'une pureté remarquable. Ce véritable extrait de sol, salin et épicé, parcouru d'une eau cristalline, nous évoque quelques crus de Meursault, entre Poruzots et Goutte d'Or !

Densité pierreuse, jus tonique des agrumes mais aussi du kiwi ou de la goyave, finale lumineuse, d'une rectitude exemplaire et d'une longueur impressionnante : nous tenons là un parangon de ce que le terroir de Pouilly-Fuissé a à nous dire. Un vin pur et intense que nous recommandons sur des accords épurés : on pense à un saumon cru, juste accompagné d'une crème fleurette au cerfeuil et citron, des langoustines en tempura ou un carpaccio de daurade...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Sophistiqué : crème vanillée, pain au lait, sucre glace, miel d'acacia. Galets mouillés, poudre de roche. Bergamote, encens et gingembre. Chèvrefeuille, marguerites, jonquilles. Pêche, poires Comice et Williams, citron confit.

Bouche : Densité pierreuse, salinité épicée, jus tonique des agrumes mais aussi du kiwi ou de la goyave, finale lumineuse, d'une rectitude exemplaire et d'une longueur impressionnante.

Accords mets-vins : Des plats épurés, des chairs délicates : un saumon cru, juste accompagné d'une crème fleurette au cerfeuil et citron, des langoustines en tempura ou un carpaccio de daurade



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique