

## Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2016



On retrouve avec ce prodigieux Pouilly-Fuissé Les Vignes de la Côte cet éclat lumineux, cette sensation de pureté, de fraîcheur et d'énergie vibratoire que l'on n'avait, jusqu'à présent, rarement rencontrée sur ce millésime 2016 en Bourgogne, souvent riche et massif. Voilà, pour nous, un autre sommet dans cette magnifique collection de blancs signés « Jules Desjournays ».

Loin de la mode actuelle de la parcellisation poussée à outrance, Fabien revient ici à une approche finalement plus classique de la valorisation d'un terroir, dans toute sa complétude et sa complexité. Proches, dans l'esprit, des anciennes « cuvées rondes » bourguignonnes, ces Vignes de la Côte déclinent toutes les nuances de terroirs et de sols que l'on peut trouver du plus haut au plus bas du coteau Sud de Fuissé. L'altitude, la profondeur des sols, la présence d'argiles, leur caractère plus ou moins calcaires et caillouteux : autant de variations que l'on constate tout au long de la pente et qui vont se refléter dans le vin en subtiles nuances.

Dès le premier nez, il se dégage effectivement de ce Pouilly-Fuissé une formidable complexité aromatique, à la fois intense et raffinée, et surtout, jaillissant du verre par vagues successives. C'est une composition lumineuse, chatoyante, qui nous est proposée : d'abord les petites fleurs blanches, le muguet, la lavande et le cerfeuil, puis les noisettes et le sésame torréfié. Vient ensuite une sensation de fraîcheur évoquant quelque agrume givré. Les notes deviennent peu à peu plus chaudes et sensuelles. On pense désormais à des fruits bien mûrs, pêche, abricot et ananas en tête, mais aussi à la cire d'abeille. La roche calcaire s'installe enfin, donnant au bouquet ses accents crayeux.

L'entame de bouche, ample et plutôt enveloppante, s'accompagne d'une acidité superbe, chargée d'agrumes, entre citron vert et pamplemousse. On perçoit également une dimension plus épicée, évoquant cette fois l'écorce de citron et la citronnelle, qui électrise littéralement le toucher de bouche. Le vin se montre de plus en plus intense, droit et ciselé. Jusqu'à cette finale pénétrante, sapide et salivante, habitée par le calcaire.

Nous tenons là un must absolu de l'appellation, rivalisant de profondeur et de complexité avec les meilleurs crus de la Côte d'Or. On pourra sans problème l'attendre encore au moins 5 ans et l'associer avec bonheur à des saveurs délicates comme des ravioles de langoustines ou de homard...

## Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Raffiné et étagé : petites fleurs blanches, muguet, lavande et cerfeuil, puis les noisettes et le sésame torréfié.

Sensation de fraîcheur évoquant des agrumes givrés. Pêche, abricot et ananas, cire d'abeille. Des accents crayeux.

Bouche : Une entame ample et enveloppante, puis une acidité superbe, chargée d'agrumes, entre citron vert et pamplemousse. Une dimension épicée, d'écorce de citron et de citronnelle. Finale habitée par le calcaire.

Accords mets-vins : Des ravioles de langoustines ou de homard. Plus tard, des ris de veau crousti-fondants.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

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