

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2016



Futur premier cru de l'appellation (à partir du millésime 2020), 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 elle aussi concentration et richesse 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 fraîcheur, la verticalité et la précision 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 !

Au premier nez, l'éclat minéral jaillit du verre, doublé de l'énergie et la pureté du fruit. Craie, pierre à fusil et sable fin s'entremêlent à des notes enjouées de raisin frais, de pomme Granny et de poire Comice. Plus il s'aère, plus le vin développe une dimension florale, chlorophyllienne, toujours fringante et tonique : on pense au tilleul, à la menthe sauvage, à l'eucalyptus, à la bergamote et même à la lavande... Plus qu'un vin, c'est une cure de jouvence ! Le temps passe et le nez se réinvente encore une fois, laissant maintenant échapper une expression plus fumée et empyreumatique du sol, complétée de touches épicées de noix de muscade, de poivre et même de radis noir.

La bouche est tout aussi jaillissante et intense sur des saveurs franches d'agrumes, entre pamplemousse, citron jaune et mandarine, et de poire juteuse. Le volume texturé et la concentration du vin s'équilibrent à merveille avec cette sensation omniprésente d'énergie et de mouvement. La minéralité saline et accrocheuse ne vous quitte jamais, apportant à la longue finale une dimension vibratoire et très sapide.

Ce Pouilly-Fuissé d'anthologie se hisse sans problème au niveau des meilleurs crus de Puligny-Montrachet : un must, indispensable !

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Energique, fringant : craie, pierre à fusil et sable fin, raisin frais, pomme Granny et poire Comice. Une dimension florale, chlorophyllienne : tilleul, menthe, eucalyptus, bergamote et lavande. Fumée, noix de muscade, poivre et radis noir.

Bouche : Jaillissante et intense sur des saveurs franches d'agrumes, entre pamplemousse, citron jaune et mandarine, et de poire juteuse. Le volume texturé et la concentration s'équilibrent avec cette sensation d'énergie saline et vibrante.

Accords mets-vins : Viennoise de sole au comté, turbot rôti aux champignons sauvages, homard grillé au beurre d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique