

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2017



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 qui marque décidément ce superbe millésime 2017 et s'équilibre à merveille avec la générosité gourmande du vin. Voilà, pour nous, un autre sommet dans cette magnifique collection de blancs signés « Jules Desjournays » : un vin qu'il faut savoir attendre pour qu'il déploie sa folle complexité aromatique.

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.

Après une bonne aération, il se dégage effectivement de ce Pouilly-Fuissé une formidable sophistication aromatique, à la fois intense et raffinée, et surtout, se déployant par vagues successives. C'est une composition lumineuse, chatoyante, qui nous est proposée : il y a la fraîcheur minérale d'une falaise calcaire battue par les embruns et la houle, il y a cette dimension iodée évoquant les petits coquillages ou crustacés juste sortis de l'eau. Il y a cette touche florale et chlorophyllienne, autour des petites fleurs blanches, de la violette, de la verveine, de quelques herbes fines, comme le cerfeuil et la menthe, peut-être la lavande et même la coriandre. Puis viennent des notes plus sensuelles de brioche, de pâte d'amande, de boulangerie et de noisette. Peu à peu, le fruit ondule et trouve son chemin, toujours aussi pur, toujours aussi frais, autour de la pêche et de la poire Passe-Crassane, associées à une note de citron confit. Plus le vin s'aère dans le verre, plus les parfums et les émotions qu'il libère se renouvellent !

L'entame de bouche, ample et plutôt enveloppante avec ses saveurs de fruits blancs mûrs, s'accompagne d'une acidité juteuse absolument superbe, chargée d'agrumes, entre citron vert et pamplemousse, mais aussi de fruit de la passion et de kiwi. Là encore, au fil des minutes, le vin se régénère en permanence : sa minéralité calcaire se montre de plus en plus scintillante, le fruit tend maintenant davantage vers l'abricot, la pêche de vigne et l'ananas. La complexité est impressionnante, tout comme la finale : intense, salée, habitée de longues minutes par l'énergie des écorces d'agrumes et du sol.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Nous tenons là un must absolu de l'appellation, rivalisant de profondeur et de complexité avec les meilleurs crus de la Côte d'Or. Nous vous recommandons vivement de l'attendre encore au moins 5 ans avant de l'associer avec bonheur à des saveurs délicates comme des ravioles de langoustines ou de homard, ou des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées de petites girolles... Un must !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Raffiné et étagé : calcaire mouillé, une note iodée de coquillages, petites fleurs blanches, violette, verveine, cerfeuil et menthe, la coriandre, brioche, pâte d'amande, boulangerie et noisette, pêche et poire Passe-Crassane.

Bouche : Ample et enveloppante avec des saveurs de fruits blancs mûrs, une acidité juteuse chargée d'agrumes, entre citron vert et pamplemousse, mais aussi de fruit de la passion et de kiwi. La minéralité saline s'affirme, avec des fruits à noyau et de l'ananas

Accords mets-vins : Des ravioles de langoustines ou de homard. Des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées de petites girolles. Plus tard, des ris de veau crousti-fondants.



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)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique