

Domaine Jules Desjournays - Saint-Véran - 2017



Plus qu'un Saint-Véran, voici un puissant concentré d'énergie et de terroir, un vin tellurique, profond, comme sculpté dans le sol et dans la chair particulièrement savoureuse du fruit. Quelle claque !

Un peu à la manière de son Pouilly-Fuissé des « Vignes de la Côte », Fabien décide ici d'explorer en une seule cuvée les différentes facettes et nuances de terroirs de l'appellation Saint-Véran, en sélectionnant des raisins issues de différentes parcelles représentatives : certaines occupent des positions de haut de coteau, aux sols minces et caillouteux, d'autres se situent plutôt en pied de côte, sur des sols plus profonds. Les expositions sont variées et la géologie s'articule autour des argilo-calcaires du Trias et des sols plus caillouteux de calcaires à entroques du Bajocien. Vous l'aurez compris : les maîtres-mots pour cette cuvée sont la complexité et l'équilibre.

Après un élevage très long, qui privilégie toujours les cuves inox, et un temps d'affinage en bouteille, pendant plus de deux ans, ce Saint-Véran à l'esprit résolument Yang bouscule lui aussi bien des certitudes et nous rapproche de quelques puissants crus murisaltiens... Le nez s'ouvre dans un registre dense et voluptueux, autour de fleurs jaunes épanouies et du jasmin, des fruits blancs compotés (poire en tête), de notes automnales évoquant la terre humide et les champignons frais, mais aussi de miel et de cire fraîche. Au fil de l'aération, une dimension poudrée et crayeuse fait son apparition : plus légère, elle annonce des notes rafraîchissantes et toniques d'herbes fines mentholées et anisées, d'embruns marins, de citron jaune et de pamplemousse bien mûrs.

On retrouve bien en bouche cette texture ample et enveloppante que le nez laissait présager. On pense à une huile de noisette ou d'amande douce qui enrobe une pêche bien mûre ou une poire pochée. Ne nous y trompons pas : ici, on ne confond pas sensualité et lourdeur. Les saveurs d'agrumes, nombreuses et entraînantes, sont là pour nous le rappeler. Le citron vert, l'orange sanguine et le fruit de la passion virevoltent sur nos papilles ! Pour finir sur une dimension résolument saline et même légèrement iodée, comme si on goûtait à une sorte d'extrait d'eau de mer...

Par sa profondeur abyssale, sa densité de structure et la qualité de ses équilibres, ce Saint-Véran est clairement armé pour une belle garde. A table, on a envie d'aller sur des huîtres gratinées, un risotto aux fruits de mer ou un Saint-Pierre « retour des Indes » à la façon des Roellinger.

Domaine Jules Desjournays - Saint-Véran - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Expressif et sensuel : fleurs jaunes épanouies et jasmin, des fruits blancs compotés (poire en tête), terre humide et champignons frais, miel, cire fraîche. Herbes fines mentholées et anisées, embruns, citron jaune et pamplemousse bien mûrs, craie

Bouche : Texture ample et enveloppante, une huile de noisette ou d'amande douce enrobe une pêche bien mûre ou une poire pochée. Saveurs toniques de citron vert, d'orange sanguine, de fruit de la passion. Finale iodée, salée

Accords mets-vins : Des huîtres gratinées, un risotto aux fruits de mer ou un Saint-Pierre « retour des Indes » à la façon des Roellinger



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 : Saint-Véran

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique