

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2017



Futur premier cru de l'appellation, 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 poires Comice et Conférence, de pêche blanche. De délicates notes de tilleul et de thé au jasmin s'articulent avec naturel et élégance autour d'un noyau de plus en plus frais et tonique : les jeunes pousses chargées de chlorophylle, entre menthe sauvage et eucalyptus, voisinent avec un citron jaune d'un éclat franchement réjouissant. Le temps passe et le nez se réinvente encore une fois, laissant maintenant échapper une expression plus fumée et empyreumatique du sol, complétée d'une nuance toastée, de quelques éclats d'amande et de touches évoquant la noix de muscade ou le poivre blanc. Quelle classe ! Quelle intensité !

La bouche est jaillissante, 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 avec cette sensation omniprésente d'énergie et de mouvement. Une minéralité accrocheuse ne vous quitte jamais. Elle apporte à la longue finale fuselée et puissante une dimension saline et littéralement pénétrante.

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

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Energique, fringant : craie, pierre à fusil et sable fin, tilleul et jasmin, pomme Granny et poire Comice. Une dimension chlorophyllienne de menthe, d'eucalyptus, de bergamote et de lavande. Pierre à fusil, noix de muscade, poivre blanc.

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 : Dans quelques années : viennoise de sole au comté, turbot rôti aux champignons sauvages, homard grillé au beurre d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2040

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique