

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2018



Sur la commune de Vinzelles, le célèbre terroir des Longeays est l'archétype du beau terroir argilo-calcaire de la Bourgogne méridionale, avec sa parfaite exposition au Sud-Est, son altitude autour de 250 mètres et sa situation de mi-coteau.

Située plutôt sur la partie haute du cru, une bonne partie de la parcelle s'appuie sur des sols de calcaires jurassiques, mêlés à des argiles plutôt riches en oxyde de fer, qui apportent au vin son intensité minérale et épicée. Le reste des vignes bénéficie d'un substrat plus profond et argileux, qui contribue à donner au vin son gras de texture et sa densité, remarquablement équilibrés par une tension et une fraîcheur marine omniprésentes.

La qualité et la précision du travail à la vigne permettent de capter l'identité des sols dans toutes ses nuances. Sur ce millésime 2018 rayonnant, la maturité parfaite des raisins, l'absence de tout artifice de vinification, mais aussi la justesse d'un long élevage millimétré, d'abord en fûts puis en cuves : tout s'imbrique parfaitement pour nous offrir ce Pouilly-Vinzelles Les Longeays à l'équilibre magistral.

La robe limpide d'un jaune assez soutenu nous donne une première indication sur la concentration et la parfaite maturité du fruit. Le sol occupe très vite le premier plan sur des notes de craie et de pierre salée. Après agitation montent en fines volutes des effluves câlines de fleurs blanches, de miel d'acacia, de cire liquide et de pain chaud. Puis on perçoit de-ci de-là quelques fragrances de gomme de pin, jusqu'à l'arrivée de notes toniques de verveine citronnée et de pulpe d'agrumes.

On se régale de la profondeur aromatique de ce chardonnay qui exprime tour à tour, dans un mouvement de balancier parfaitement réglé, rondeur et vivacité. On part maintenant dans la douceur gourmande du fruit, autour de la poire, de la pêche blanche et du melon jaune. Après quelques instants, le dégustateur, reposant son nez sur le verre, s'exposera à de saisissantes expressions de silex frotté. Décidément, le sol n'est jamais loin...

La bouche est large. On est cueilli par l'équilibre entre la fraîcheur mentholée et les fruits plus mûrs, voire crémeux. Tout semble prendre encore plus d'ampleur en milieu de bouche, habité par une sensation tannique venue du sol, couplée à quelques notes de brioche et de citron confit. Pour finir, la silhouette de ce vin s'allonge vertigineusement, toujours plus vive. En rétro-olfaction, on est presque fouetté par un citron vert revigorant, doublé de notes pierreuses et salines. Un équilibre fascinant qui mêle la texture granuleuse calcaire avec les fruits vifs et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

séveux.

Ce Pouilly-Vinzelles s'exprimera parfaitement, et à tous âges, sur un Livarot ou un Langres. Quelques années de cave lui donneront un allant certain sur une soupe de lotte et palourdes au lard, une lotte au safran ou une blanquette de veau à l'ancienne. Avec ce Pouilly-Vinzelles Les Longeays, un prince s'invite à votre table. Chapeau bas !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, lumineuse, reflet vert

Nez : Subtil, minérale et aérien : craie et pierre salée, fleurs blanches, pollen, miel d'acacia, cire liquide, pain chaud, gomme de pin, verveine citronnée, pulpe d'agrumes, poire, pêche blanche et melon jaune, silex frotté.

Bouche : Concentrée et large, bel équilibre entre fraîcheur mentholée et fruité crémeux. Un milieu de bouche gourmand et dense, aux contours tanniques, sur des saveurs de brioche et de citron confit. Finale resserrée, calcaire et dynamique

Accords mets-vins : Une soupe de lotte et palourdes au lard, une blanquette de lotte au safran ou une blanquette de veau à l'ancienne. Une volaille de Bresse pochée, sauce poulette. Langres ou livarot.



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-Vinzelles

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique