Domaine Jules Desjourneys - Saint-Véran - 2019

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 substrats plus profonds. Les expositions sont variées et la géologie s'articule autour des argilo-calcaires du Trias et de 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 millimétré, qui privilégie toujours les cuves inox, suivi d'un long temps d'affinage en bouteille, pendant près de deux ans, ce Saint-Véran à l'esprit résolument Yang bouscule lui aussi bien des certitudes et nous rapproche, sur ce millésime 2019 aux faibles rendements, de quelques crus murisaltiens : il en a la densité et la prodigieuse profondeur.

Dès le premier nez, on perçoit immédiatement l'envergure de ce Saint-Véran, à la fois mûr, gourmand mais sous-tendu par l'énergie des agrumes et la puissance empyreumatique de l'empreinte du sol. Les notes de pâte de fruits, autour de l'abricot et de la pomme Canada, de coulis de poire, de pâte d'amande et de croûte de pain juste sorti du four s'agrémentent d'arômes plus toniques d'orange confite, de groseille à maquereau et de tarte à la rhubarbe. Une touche finement réglissée apporte elle aussi un souffle frais.

La bouche se montre à la fois dense et vibrante, animée d'une trame acidulée extrêmement stimulante, rappelant la rhubarbe mais aussi une prune verte juteuse mais pas trop mûre. Les fruits jaunes, autour de l'abricot et de la pêche, se mêlent à une énergique note de fruit de la passion. On salive, on se régale, jusqu'à la finale, tendue, rehaussée par une arête pierreuse et saline. La puissance de l'expression du sol se conjugue avec la tonicité des saveurs de citron vert et de pamplemousse. L'équilibre est magnifique.

Clairement taillé pour une garde d'encore 4 ou 5 année au bas mot, ce Saint-Véran de très haute volée vous régalera alors sur un quasi de veau accompagné d'un gratin dauphinois, des paupiettes de veau servies avec une sauce crémeuse aux champignons ou encore une poule au riz. A moins que vous n'optiez pour un risotto aux fruits de mer…

Enorme potentiel, à encaver quelques années.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Saint-Véran - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Expressif et sensuel : pâte de fruits, entre abricot et pomme Canada, coulis de poire, frangipane et croûte de pain juste sorti du four, des arômes plus toniques d'orange confite, de groseille à maquereau, de tarte à la rhubarbe. Une touche réglissée

Bouche : Dense, vibrante, animée d'une trame acidulée rappelant la rhubarbe et une prune verte juteuse mais pas trop mûre. Les fruits jaunes, entre abricot et pêche, se mêlent à une énergique note de fruit de la passion. Finale tendue, pierreuse, sur les agrumes

Accords mets-vins : Un quasi de veau accompagné d'un gratin dauphinois, des paupiettes de veau servies avec une sauce crémeuse aux champignons ou encore une poule au riz. A moins que vous n'optiez pour un risotto aux fruits de mer...

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2034

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique