

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2019



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 sa densité texturée, 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 leurs nuances. Sur ce millésime 2019 de concentration, d'énergie et d'équilibre, 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 un Pouilly-Vinzelles Les Longeays au sommet de sa forme. Un vin d'une intensité et d'une précision hors du commun.

La robe brillante aux légers reflets verts nous donne une première indication sur la pureté et la prodigieuse sensation d'énergie que dégage le vin. Le nez s'ouvre dans un registre subtil, élégant, qui déploie une composante florale raffinée, où l'on retrouve églantine et jonquille, lys et muguet. Un deuxième rideau s'ouvre pour laisser s'épanouir un fruit délicat, frais et d'une grande pureté, autour de la pêche blanche et de la poire Comice. Quelques notes de miel d'acacia côtoient la fleur de citronnier ou d'amandier. Une nuance de lavande vient adoucir l'expression des calcaires, toute en finesse, comme une pierre polie par le temps. Il y a là quelque chose d'éminemment tendre et poétique.

La bouche nous conforte dans cette idée, déployant un toucher soyeux, mariant grâce et volupté. Très vite, une acidité scintillante, évoquant jus de citron jaune ou de pamplemousse, vient titiller les papilles, donnant un formidable rebond au milieu de bouche. Les fruits blancs mûrs sont traversés d'une empreinte saline stimulante et d'une touche de clémentine. On aime la finesse de grain, qui s'accompagne maintenant d'une fraîcheur végétale aux accents chlorophylliens et herbacés.

Ce Pouilly-Vinzelles d'une exceptionnelle finesse et d'une rare intensité vous ravira dès aujourd'hui sur une barbue ou un Saint-Pierre au beurre citronné, accompagné d'une mousse de céleri et de pommes duchesse. Plus tard, misons sur des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fricassée de girolles, des ris de veau au caramel d'agrumes ou un vol au vent à la volaille et aux cèpes... Un grand vin de gastronomie, qui explose les standards de l'appellation.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, lumineuse, reflet vert

Nez : Subtil, pur : composition florale raffinée d'églantine, de jonquille, de lys et de muguet. Pêche blanche et poire Comice. Fleurs de citronnier et d'amandier. Miel fin. Une nuance de lavande. Pierre polie, marbre mouillé.

Bouche : Toucher soyeux, mariant grâce et volupté. Acidité scintillante du jus de citron jaune et du pamplemousse, formidable rebond du milieu de bouche. Fruits blancs traversés d'une empreinte saline et de clémentine. Finale chlorophyllienne

Accords mets-vins : Une barbue ou un Saint-Pierre au beurre citronné, accompagné d'une mousse de céleri et de pommes Duchesse. Plus tard, des noix de Saint-Jacques snackées avec une fricassée de girolles, des ris de veau au caramel d'agrumes, un vol au vent cèpes et volaille



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-Vinzelles

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique