Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2019

Voilà, pour nous, un autre sommet d'intensité et d'équilibre dans cette magnifique collection de blancs signés « Jules Desjourneys » : ce Pouilly-Fuissé, à la minéralité lumineuse, puissante mais onirique, interprète avec brio la diversité des terroirs sur toute la hauteur du coteau Sud de Fuissé.

Loin de la mode actuelle de la parcellisation poussée à outrance, Fabien revient à une approche finalement plus classique de la valorisation d'un terroir, dans toute sa complétude et sa complexité. Proches, dans l'esprit, des anciennes « cuvées rondes » bourguignonnes, ces Vignes de la Côte déclinent toutes les nuances de terroirs et de sols que l'on peut trouver du plus haut au plus bas du coteau Sud de Fuissé. L'altitude, la profondeur des sols, la présence d'argiles, leur caractère plus ou moins calcaires et caillouteux : autant de variations que l'on constate tout au long de la pente et qui vont se refléter dans le vin en subtiles nuances.

Il se dégage aujourd'hui de ces Vignes de la Côte une empreinte minérale rayonnante, une expression lumineuse et diaphane de la roche. On pense à la splendeur immaculée d'un marbre de Carrare, on pense aussi à la sensation de puissance que dégagent les imposants éperons rocheux qui dominent le vignoble du Mâconnais, entre roches de Solutré et de Vergisson. Autour de ce noyau minéral s'articule une aromatique subtile, toute en nuances, qui s'expriment avec la délicatesse d'une danseuse sur pointes : les fleurs du verger s'associent à des herbes fraîches aux accents anisées, de gourmandes effluves de pain frais et de viennoiseries se mêlent aux fruits blancs et jaunes juste cueillis, entre poire, mirabelle, pêche et abricot. L'orange sanguine n'est pas loin, le citron confit non plus…

En bouche, ce Pouilly-Fuissé se distingue par son extraordinaire ampleur et son relief. Une matière élastique envahit le palais, charriant de succulentes saveurs de fruits compotés, de confiture de pêche jaune ou de mirabelle, de coulis de mangue. Des notes toniques et plus acidulées prennent rapidement le relais, autour du fruit de la passion, de l'orange et même de la rhubarbe. Un dynamisme parfaitement souligné par des touches épicées subtiles, évoquant safran, cinq parfums, gingembre confit ou poivre Sichuan. Tout s'imbrique avec fluidité et naturel.

La complexité est impressionnante, tout comme la finale qui semble s'étirer à l'infini : intense, concentrée, habitée de longues minutes par l'énergie du sol. Nous tenons là un must absolu de l'appellation, d'une rare intensité. S'il est déjà très expressif, vous pourrez bien sûr l'attendre encore au moins 5 ans, voire beaucoup plus ! Il n'en sera que plus grand encore.

A table, on pense à une cuisine à la fois raffinée et sensuelle : des ravioles de homard dans un bouillon crémeux à la citronnelle, des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées de petites girolles, les langoustines au sésame et curry de Bernard Pacaud, ou encore, une barbue à l'oseille, à la façon des frères Troisgros… Régalez-vous !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Minéral, lumineux : poussière de roche, marbre poli, fleurs du verger, tilleul, herbes fraîches aux accents anisées, de gourmandes effluves de pain frais et de viennoiseries, fruits frais entre poire, mirabelle, pêche et abricot, citron confit, mandarine

Bouche : Ampleur et relief, une matière élastique sur de succulentes saveurs de fruits compotés, de confiture de pêche jaune ou de mirabelle, de coulis de mangue. Note acidulée de fruit de la passion, rhubarbe et orange. Finale tonique entre safran et gingembre

Accords mets-vins : Une cuisine raffinée et sensuelle : ravioles de homard dans un bouillon crémeux à la citronnelle, noix de Saint-Jacques rôties accompagnées de petites girolles, langoustines au sésame et curry de Bernard Pacaud, une barbue à l'oseille façon Troisgros

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique