

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Les Cras - 2019



Cet extraordinaire et rarissime Pouilly-Fuissé, concentré, vertical et pénétrant, est issu d'une sélection parcellaire sur la commune de Fuissé et constitue une ode vibrante à ses grands terroirs calcaires et crayeux.

Fabien sélectionne ici les plus belles grappes sur trois micro-parcelles voisines, situées sur les lieux-dits Vers Cras (classé Premier Cru depuis 2020) et Clos Gaillard. Comme son nom y fait référence, le substrat est très caillouteux et souvent crayeux : la calcaire est omniprésent et les sols sont pauvres et minces. Sur ces pentes assez raides et bien drainantes, les raisins de ces vignes d'une trentaine d'années en moyenne affichent des profils à la fois concentrés sur le plan aromatique, avec de superbes acidités. Ce fut le cas sur ce millésime 2019 aux faibles rendements, ayant donné des jus resserrés, expressifs et toniques.

La qualité exceptionnelle du fruit et du terroir est magnifiquement servi par un long élevage au cordeau, subtil, et surtout parfaitement fondu après les deux années supplémentaires que le vin vient de passer en bouteille. Aujourd'hui, après une longue aération (un carafage est bienvenu), on voyage quelque part entre certains grands crus chablisiens, un Cailleret de Puligny et un Genevrières de Meursault : excusez du peu !

On retrouve une dimension crayeuse aérienne et lumineuse, aux accents finement iodés, mâtinée d'agrumes frais, citron de Menton et mandarine en tête, d'herbes fines et de petites fleurs blanches. Une touche épicée, entre noix de muscade et poivre blanc, s'accorde à merveille avec la sensation de fraîcheur qui émane du verre. On aime l'extraordinaire profondeur de bouche, sur une matière fuselée, très concentrée mais traçante, animée d'une vibration tellurique : le fruit et le caillou ne font plus qu'un, nous donnant l'impression de goûter à un extrait de terroir. Le vin possède une allonge remarquable : les saveurs franches de poire et de nectarine nous cajolent, les zestes d'agrumes nous stimulent et la salinité calcaire nous fait saliver de longues secondes.

Ce blanc intense et suprêmement élégant est peut-être le plus grand Pouilly-Fuissé du millésime : stupéfiant aujourd'hui comme dans 10 ou 15 ans !

Collector : quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Les Cras - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron intense, brillant

Nez : Energique, vertical et crayeux :
craie, pierre à fusil et sable fin, citron de
Menton et mandarine, pomme Granny et
poire Comice, cerfeuil, eucalyptus, poivre
blanc, baie de genièvre. Une touche de
brioche beurrée. Pêche jaune. Une touche
iodée

Bouche : Intense et fuselée, sur des
saveurs franches d'agrumes, entre
pamplemousse, citron jaune et
mandarine, et de poire juteuse.
Concentration et énergie du caillou. Très
longue finale saline, crayeuse et
vibratoire.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un tartare
de bar aux herbes fines. Demain, une
barbue rôtie et son beurre aux algues. Un
homard rôti dans son coffre, jus crémeux
à l'estragon



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique