

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé Les Ménétrières - 2019



Collector absolu du Domaine (produit uniquement en magnum), le Ménétrières en est aussi le vin le plus intense et vibratoire, le plus complexe et raffiné : un vin à l'énorme potentiel qui n'a rien à envier aux plus prestigieux crus de la Côte d'Or.

Ce n'est évidemment pas un hasard si l'exceptionnel terroir des Ménétrières figure en bonne place parmi les premiers crus de Pouilly-Fuissé enfin reconnus depuis les vendanges 2020 ! Il occupe une position idéale à mi-coteau, à la sortie du village de Fuissé, au revers du Mont Pouilly.

Majoritairement exposées au Sud-Est, les vignes bénéficient d'une pédologie complexe avec une alternance de sols limono-argileux profonds et d'autres faits de colluvions calcaires et marneux. Les premiers apportent de la densité de structure, les seconds de la verticalité et de la finesse minérale.

Issu d'une sélection de raisins d'une micro-parcelle de vieilles vignes, le vin est élevé pendant 22 mois au total, avant d'être mis en bouteille (uniquement en magnum) et de poursuivre une période d'affinage en cave pendant deux années supplémentaires.

Les Ménétrières signées Jules Desjournays possèdent une envergure unique. Encore très jeune, ce géant qui n'a pas encore déployé ses ailes se révèle aujourd'hui presque timidement, par strate successive. D'abord minéral, poudré, le nez délivre ensuite des arômes francs de poire et de pêche de vigne, de viennoiseries juste sorties du four, d'herbes fines anisées, de citron confit et de mandarine, mais aussi d'élégantes notes de fleurs du verger, de verveine et de tilleul.

En bouche, le vin déploie une matière à la concentration phénoménale, d'une ampleur et d'une densité qui rappellent les meilleurs crus de Meursault. Une texture parfaitement tendue par une trame minérale irradiante. La finale, vibratoire et d'une longueur prodigieuse, laisse entrevoir de très grandes choses à condition de faire preuve d'un peu de patience. 5 ans de cave seront un minimum, 10 ou 15 ans, un optimum probable.

Magnum vendu uniquement dans l'Intégrale 2019 en 11 bouteilles

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé Les Ménétrières - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron intense, brillant

Nez : Complexe, étagé : d'abord minéral, poudré, puis des arômes francs de poire et de pêche de vigne, de viennoiseries juste sorties du four, d'herbes fines anisées, de citron confit, de mandarine, d'élégantes notes de fleurs du verger, de verveine et tilleul

Bouche : Une matière à la concentration phénoménale, d'une ampleur et d'une densité qui rappelle les meilleurs crus de Meursault. Une texture parfaitement tendue par une trame minérale irradiante. La finale, vibratoire et d'une longueur prodigieuse

Accords mets-vins : Ravioles de homard aux morilles et cerfeuil, ris de veau crousti-fondants en caramel d'agrumes, risotto aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2050

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