

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé - 2019



Comme toujours avec Fabien Duperray, rien n'est vraiment le fruit du hasard : si les vins nous laissent au final l'impression de couler de source, s'ils nous émerveillent par leur justesse et cette sorte d'évidence qu'ils portent en eux, ils sont pourtant le fruit d'une réflexion au long cours, méthodique et très approfondie.

Il en est ainsi de ce Pouilly-Fuissé pour lequel Fabien a souhaité mettre au premier plan la dualité géo-pédologique tout à fait singulière de l'appellation. En effet, sur la face Nord du finage, les sols reposent sur un socle cristallin et les schistes dominant, mêlés à des sédiments d'origine volcaniques. Alors que la face orientée au Sud, plus souvent isolée, laisse la place aux calcaires, plus ou moins riches en argiles.

Fabien a parfaitement compris qu'en jouant sur cette dualité, il pourrait tirer un vin d'une formidable complexité. Sur les schistes, le raisin mûrit plus vite, les amers épicés sont plus présents : ici, la priorité est à la limitation des rendements et à des vendanges assez précoces, pour obtenir des raisins à l'intensité aromatique peu commune. Sur les calcaires, en revanche, on cherche la tension, la finesse et la fraîcheur.

Au final, Fabien procède à un savant assemblage qui lui permet de tirer le meilleur des deux mondes. Comme toujours, il privilégie ensuite un élevage long, de 22 mois environ, qui va permettre au vin de trouver tranquillement ses équilibres et de se stabiliser. Après une année en fûts, son Pouilly-Fuissé repasse une dizaine de mois en cuves, avant d'être affiné en cave une fois mis en bouteille. Laisser le temps au temps, ne jamais se précipiter et savoir écouter son vin. Des principes que l'on aimerait tellement rencontrer plus souvent dans ce monde du vin où tout semble toujours devoir aller plus vite : à peine cueilli et... déjà bu, à l'autre bout du monde !

Dès le premier nez, dominé par la fraîcheur de la composante minérale, on est projeté dans des paysages de montagne, sur les pentes enneigées bordant un lac de montagne aux eaux cristallines et profondes. On pense aussi à une rivière souterraine, que l'on descend dans le silence des concrétions calcaires qui nous entourent. De ce monde minéral émerge peu à peu un fruit frais, d'une grande pureté, évoquant sorbets à la poire ou à la pêche blanche. Une note de beurre froid, une autre de pain au lait viennent donner une touche gourmande. A l'aération prolongée, le fruit se fait plus estival, solaire, se tournant maintenant vers l'abricot et l'amande blanchie. Quelques notes printanières de tilleul et de verveine virevoltent au-dessus du verre, prolongeant le voyage dans des paysages lumineux et raffinés.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La finesse du toucher de bouche est exceptionnelle. Une matière fuselée, à la fois tendue et chatoyante, délivre des saveurs intenses de pêche jaune, de jus d'abricot, de mangue soutenues par des notes toniques d'orange et de citron yuzu. La trame épicée s'affirme progressivement, donnant au milieu de bouche son empyreumatisme subtil : du safran on passe progressivement au poivre Sichuan et au gingembre. La longue finale crayeuse, tendue et fuselée, finit d'exciter les sens.

L'extraordinaire finesse de ce Pouilly-Fuissé et son empreinte minérale étincelante nous emmèneront naturellement, après quelques années de cave supplémentaires, vers des chairs délicatement iodées : on pense à la langoustine, aux huîtres plates ou à la barbue. Un vaisseau-amiral pour l'appellation !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Frais et fin : névés et lac de montagne, rivière souterraine et concrétions calcaires, sorbets à la poire ou à la pêche blanche. Beurre froid, pain au lait, abricot et amande blanchie, tilleul et verveine.

Bouche : Un toucher fin, une matière fuselée, à la fois tendue et chatoyante, délivre des saveurs intenses de pêche jaune, de jus d'abricot, de mangue soutenues par des notes toniques d'orange et de citron yuzu. Finale crayeuse et subtilement empyreumatique

Accords mets-vins : Idéal sur des chairs délicatement iodées : on pense à la langoustine, aux huîtres plates ou à la barbue. Aujourd'hui, en tartare ou tempura. Demain, rôties ou gratinées.



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-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique