

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2020



Situé sur la commune de Vinzelles, le célèbre terroir des Longeays est l'archétype du grand terroir argilo-calcaire de la Bourgogne méridionale, avec sa parfaite exposition au Sud-Est, son altitude de 250 mètres et sa situation idéale à 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. Le reste des vignes bénéficie d'un substrat assez profond et plus argileux, qui contribue à donner au vin son gras de texture et sa densité, remarquablement équilibrés par une tension et une fraîcheur marine omniprésentes.

La qualité du travail à la vigne, qui permet de capter l'identité des sols dans toutes leurs nuances, la maturité parfaite des raisins, l'absence de tout artifice de vinification, la précision d'un long élevage millimétré, d'abord en fûts puis en cuves : tout s'imbrique parfaitement pour nous offrir, au final, ce Pouilly-Vinzelles Les Longeays à l'équilibre magistral. Ici, ampleur sensuelle et finesse aromatique se conjuguent à merveille, la chair nourrissante et savoureuse du fruit semble fuselée par un élan de sève, plein de vitalité et d'énergie, et une minéralité épicée qui électrise chaque papille !

Le charme grisant opère aussitôt le nez posé au-dessus du verre d'où s'élève de délicat parfums de fleurs blanches et de violette, qui s'enroulent autour de notes gourmandes de brioche et de pain au lait. Ces effluves graciles et d'une sensualité langoureuse évoquent un jus onctueux, balançant gracieusement entre la fraîcheur d'un fruit mûr - on pense à la poire et à la pêche blanche - et des notes élégantes d'élevage. Le safran, le clou de girofle et la cire complètent un magnifique premier tableau. Longtemps après avoir reposé le verre vous revient également en mémoire ce qui grandissait et dynamisait encore ce jus harmonieux : les amers subtils et toniques des zestes de citron vert et de mandarine. Comment résister à cette invitation pleine de délicatesse ?...

La bouche est imprégnée d'une matière fraîche, fuselée, aux stimulants contours salins. Le jus, tonique, acidulé, trace sa route sur nos papilles excitées. Les épices ajoutent encore à l'impression d'intensité et d'énergie qui se dégage dès l'attaque. Le safran, le poivre blanc et le piment d'Espelette agissent en exhausteurs de goût d'un cœur fruité, à la chair juteuse. On pense à la poire, à la pêche de vigne et à une mandarine bien mûre. Le milieu de bouche invite encore la fraîcheur délicate du tilleul, de la verveine et d'un soupçon de menthe. L'édifice immense est tout entier porté par une texture enveloppante, dynamisée par quelques notes empyreumatiques et une allonge saline étonnante. Une petite merveille

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

d'équilibre.

Ce redoutable Pouilly-Vinzelles Les Longeays mérite de toute évidence de séjourner encore au moins 3 ans en cave : sa formidable sapidité le fera briller sur des bouchées à la Reine, une volaille pochée accompagnée d'une sauce poulette ou des paupiettes de volaille farcies aux champignons et au foie gras. Autre option, plus maritime, une blanquette de lotte safranée. A table !

Quantité limitée à 3 magnums par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, lumineuse, reflet vert

Nez : charme grisant, sensuel : délicat parfums de fleurs blanches et de violette, brioche, pain au lait, poire, pêche blanche, safran, clou de girofle, cire, zestes de citron vert et de mandarine.

Bouche : matière fraîche, fuselée, aux contours salins, jus tonique, acidulé. des épices stimulantes en exhausteurs de goût d'un cœur fruité, à la chair juteuse. Tilleul, verveine et menthe en milieu de bouche. Finale saline.

Accords mets-vins : sur des bouchées à la Reine, une volaille pochée accompagnée d'une sauce poulettes ou des paupiettes de volaille farcies aux champignons et au foie gras. Autre option, plus maritime, une blanquette de lotte safranée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique