

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé - 2020



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 !

Le nez nous plonge immédiatement dans la fraîcheur de son empreinte minérale évoquant l'eau cristalline d'une rivière souterraine, serpentant entre les concrétions karstiques, les stalactites et stalagmites. On se souvient alors précisément de cette extraordinaire impression de pureté minérale que l'on avait ressentie en découvrant le millésime 2016 de ce merveilleux Pouilly-Fuissé : on la retrouve ici. L'éclat du fruit émerge ensuite, plein de lumière et de parfums estivaux, autour de la pêche blanche, du jus de poire, du citron jaune et du pamplemousse.

Au fil de l'aération, là encore, on gagne en douceur et en gourmandise : quelques notes pâtisseries subtiles de pain au lait, de crème anglaise ou de biscuit à la noix de coco viennent caresser. Les épices douces, autour de la cannelle et de la noix de muscade, ajoutent à cette dimension

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

plus sensuelle tandis que le cerfeuil, la lavande et les fleurs printanières apportent une touche de fraîcheur qui parfait une composition harmonieuse et complexe.

L'attaque confirme la concentration et la belle maturité du millésime : elle se montre pleine de la chair savoureuse des fruits blancs et des fruits à noyau. On croque dans la peau et la pulpe d'une pomme juteuse, d'une prune Reine-Claude. On pense aussi à l'ananas Victoria, avec sa fine touche vanillée. Des notes plus végétales et complexes rappelant le cresson, la livèche ou l'ortie relancent le milieu de bouche. Vivant, énergique, il est aussi dynamisé par un intense courant épicé qui ne cesse de s'affirmer : des épices douces caressantes, nous sommes passés à une déclinaison de poivres et au wasabi. L'empyreumatisme venu des sols s'accompagne d'une touche de citron confit au sel. La longue finale crayeuse, tendue et fuselée, finit d'exciter les sens.

L'extraordinaire intensité de ce Pouilly-Fuissé et son empreinte minérale étincelante nous emmèneront, après quelques années de cave supplémentaires, aussi bien sur des chairs délicatement iodées, on pense à des ravioles de langoustines, des huîtres plates servie chaudes ou une barbue, qu'à des accords plus terriens et crémeux, autour de la poule au riz et girolles par exemple. En fin de repas, vous opterez pour un Brie de Meaux ou un Reblochon.

Un vaisseau-amiral pour l'appellation !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : harmonieux, complexe : eau cristalline d'une rivière souterraine, pêche blanche, jus de poire, citron jaune, pamplemousse, pain au lait, crème anglaise, biscuit à la noix de coco, cannelle, noix de muscade, cerfeuil, lavande, fleurs printanières.

Bouche : chair savoureuse des fruits blancs et des fruits à noyau, notes végétales et complexes (cresson, livèche, ortie), intense courant épicé, empyreumatisme des sols accompagné de citron confit au sel. longue finale crayeuse, tendue et fuselée.

Accords mets-vins : après quelques années supplémentaires, ravioles de langoustines, huîtres plates servie chaudes ou une barbue, poule au riz et girolles. En fin de repas, un Brie de Meaux ou un Reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique