

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2020



Désormais Premier cru de l'appellation, le terroir des Vignes Blanches domine le village de Fuissé. Parfaitement positionné à mi-coteau, offrant une pente régulière et assez prononcée, qui permet un bon drainage, il bénéficie d'une exposition au Sud et Sud-Est qui favorise maturité et concentration aromatique du fruit. Les sols argileux s'appuient sur un socle de calcaires à chailles typique des hauts de Fuissé.

Disons-le tout net : il y a dans ce Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches quelque chose de fulgurant. La pureté, la lumière intérieure, la fraîcheur, la finesse et la profondeur verticale sonnent ici comme autant d'évidences. Parvenir à ce point à faire oublier la main du vigneron, à la vigne comme au chai, à faire oublier le rôle pourtant essentiel d'un long élevage de près de deux ans, parvenir à nous faire croire que tout est si facile, simple et spontané : c'est bien cela qui force l'admiration.

Dès le premier nez, ce sont la roche immaculée et le monde minéral qui semblent triompher. On pense à la craie, à un marbre de Carrare arrosé d'une eau fraîche, à une rivière souterraine et ses résurgences cristallines. La fraîcheur est omniprésente, nous renvoyant à des notes subtiles de sorbet au citron ou au pamplemousse. De subtils arômes chlorophylliens et floraux s'affirment progressivement, sur l'ortie, l'aneth, l'eucalyptus, le cerfeuil mais aussi le chèvrefeuille et les fleurs du verger. Peu à peu, le fruit se fraie un chemin, d'abord étroit, dans cet univers rocailleux : on découvre un coing frais, une poire encore timide, une pomme juste cueillie dans l'arbre.

C'est en bouche que le fruit se révèle à sa pleine mesure, mûr, expressif, jaillissant. La pulpe juteuse et tonique du citron d'Amalfi, du pomelo et de la mandarine s'entremêle à la chair gourmande de la pomme Gala, de la poire passe-Crassane ou Nashi. Les saveurs de marmelade anglaise aux agrumes, faisant la part belle aux zestes de citron et d'orange, s'accrochent parfaitement d'une rafraîchissante touche chlorophyllienne évoquant la feuille de céleri mais aussi la citronnelle. Un soupçon de gingembre et de cardamome verte finit d'exciter des papilles en émoi. La finale est juste parfaite de droiture, d'énergie et de profondeur. Relevée d'une touche citronnée, d'une note de piment d'Espelette et d'une dimension résolument saline, elle est digne des meilleurs représentants du Grand Cru Corton-Charlemagne.

Ce nectar de très haute volée épousera magnifiquement, après une bonne aération, la chair délicate de langoustines ou de noix de Saint-Jacques juste snackées, une salade tiède de homard aux girolles et légumes

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

printaniers. Plus tard, on l'imagine fort bien sur un duo volaille de Bresse et homard cuits en cocotte luttée, sur les traces de la recette de la mère Brazier, revisitée par Mathieu Viannay.

Un must absolu.

Quantité limitée à 2 magnum par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant, léger reflet vert

Nez : Complexe, frais : craie, marbre immaculé, rivière souterraine, sorbet au citron ou au pamplemousse, ortie, aneth, eucalyptus, cerfeuil, chèvrefeuille et fleurs du verger, coing frais, poire, pomme juste cueillie.

Bouche : fruit mûr, expressif, les agrumes s'entremêlent à la chair gourmande des fruits blancs, marmelade anglaise aux agrumes, feuille de céleri, citronnelle gingembre, cardamome verte. Finale intense, droite, énergique, citronnée, pimentée et saline.

Accords mets-vins : langoustines ou noix de Saint-Jacques snackées, salade tiède de homard aux girolles et légumes printaniers. Plus tard, duo volaille de Bresse et homard cuits en cocotte luttée (recette de la mère Brazier, revisitée par Mathieu Viannay).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique