

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Loché - 2020



Ce fabuleux Pouilly-Loché n'a décidément pas d'équivalent dans la région. D'une pureté cristalline, il affiche cette année encore une imprégnation minérale absolument incroyable de grâce, de fraîcheur et de raffinement, couplée à un fruit lumineux.

Loin des calcaires coquilliers que l'on a davantage l'habitude de trouver dans le vignoble mâconnais, nous sommes ici sur un rare terroir mêlant argiles à graviers et schistes. Les vignes d'une quarantaine d'années occupent deux petites parcelles assez précoces, orientées au Sud et Sud-Est. Cultivées en suivant scrupuleusement les règles d'une viticulture biologique, elles imprègnent le fruit de cette dimension épicée et cette amertume tirées des schistes.

Toujours aussi précis et affûté dans ses choix de vinification, Fabien n'hésite pas, pour cette cuvée, à compléter l'élevage majoritaire en cuves par quelques fûts. Une influence du bois qui « éduque » justement ces amers, qui les adoucit tout en respectant parfaitement leur identité. Autre élément clé dans son approche, pour que le vin ait tout le temps de se stabiliser naturellement : la durée de l'élevage. 22 mois au total, suivis de plus de deux années supplémentaires d'affinage en bouteille pendant lesquelles le vin s'est tranquillement patiné dans les caves du Domaine. Un vrai luxe, à l'heure où les vins ont souvent à peine le temps d'être mis en bouteille qu'ils sont déjà sur les cartes des restaurants et en passe d'être bus !

Dès le premier nez, la pureté de ce Pouilly-Loché impressionne. La minéralité cristalline qui se dégage du verre évoque les galets mouillés des torrents de montagne, la limpidité d'une eau de roche dans un matin calme. Une brise printanière charrie des parfums subtils de tilleul, d'acacia, de verveine, de menthe fraîche et d'aubépine. Dans cet univers de fraîcheur se mêlent quelques notes d'herbe coupée, d'amande verte, d'aneth, de fleurs de genêts et d'ajoncs, ainsi qu'une pointe anisée. Les fruits frais et juteux viennent enrober l'ensemble : on reconnaît la poire, la pêche blanche, l'ananas frais et la mirabelle, tonifiés par les parfums de clémentine, de citron jaune confit et de pamplemousse rose. C'est à la fois lumineux, stimulant, et surtout d'une très grande classe.

Une eau de source aux éclats scintillants semble jaillir en bouche. L'énergie des agrumes évoquant le citron vert, la clémentine, le zeste de pomelo vivifient encore le jus, qui révèle au fur et à mesure de la dégustation des notes épicées de poivre, de noix de muscade, de poudre de curry et d'anis étoilé. La gourmandise et la sensualité des fruits mûrs et juteux comme la poire Passe-Crassane, la pomme Reinette et la pêche apportent confort et douceur à ce vin croquant, au profil élancé. La fine

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

acidité citronnée propulse un jus à la fois séveux et aérien, tendu par sa trame minérale, aux accents salins et subtilement fumés. La finale s'étire, dynamique, salivante.

Nous le répétons année après année : ce Pouilly-Loché, sans équivalent dans son appellation, rivalise avec les meilleurs représentants de la Côte de Beaune. A table, il accompagnera à merveille des chipirons à la plancha aux zestes de citron vert, des noix de Saint Jacques juste snackées au beurre clarifié, accompagnées de quelques pluches de cerfeuil, des langoustines au four ou un bar de ligne grillé.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Loché - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, léger reflet vert

Nez : pur, lumineux : galets mouillés, eau de roche, tilleul, acacia, verveine, menthe, aubépine, herbe coupée, amande verte, aneth, fleurs de genêts et d'ajoncs, pointe anisée, poire, pêche blanche, ananas, mirabelle, clémentine, citron jaune, pamplemousse.

Bouche : une eau de source et les agrumes semblent jaillir en bouche, notes épicées (poivre, muscade, curry, anis), fruits frais et juteux (poire, pomme, pêche), fine acidité citronnée, trame minérale aux accents salins et fumés.
Finale dynamique, salivante.

Accords mets-vins : des Chipirons à la plancha aux zestes de citron vert, des noix de Saint Jacques juste snackées au beurre clarifié, accompagnées de quelques pluches de cerfeuil, des langoustines au four ou un bar de ligne grillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Loché

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique