

Domaine Jules Desjournays - Saint-Véran - 2020



Un peu à la manière de son Pouilly-Fuissé des « Vignes de la Côte », Fabien décide ici d'explorer en une seule cuvée les différentes facettes et nuances de terroirs de l'appellation Saint-Véran, en sélectionnant des raisins issus de différentes parcelles représentatives : certaines occupent des positions de haut de coteau, aux sols minces et caillouteux, d'autres se situent plutôt en pied de côte, sur des substrats plus profonds. Les expositions sont variées et la géologie s'articule autour des argilo-calcaires du Trias et de sols plus caillouteux de calcaires à entroques du Bajocien.

Vous l'aurez compris : les maîtres-mots pour cette cuvée sont la complexité et l'équilibre. Après un élevage millimétré, qui privilégie toujours les cuves inox, suivi d'un long temps d'affinage en bouteille, pendant plus de deux ans, ce Saint-Véran, à la robe lumineuse, s'ouvre dans un registre particulièrement élégant et raffiné.

Son expression minérale, aux contours aériens et subtils, renvoie à la poudre de craie, à de fins éclats de silex frotté, à la légèreté d'une pierre-ponce. Comme incrustés dans cette empreinte pierreuse, de délicats parfums d'herbes fines et de fleurs printanières s'élèvent du verre : on pense au cerfeuil et à l'estragon, au frésia, à l'œillet blanc et aux fleurs du verger, on perçoit un soupçon de muguet. A l'aération prolongée, on retrouve une certaine douceur gourmande, propre au millésime : on pense maintenant à un bonbon à l'anis, à une tarte au citron meringuée, à un coulis ou une confiture d'abricot. Quelques touches de miel d'acacia ou de violette ajoutent à cette sensation caressante.

La bouche se montre résolument séveuse et charnue, pleine d'un fruit gorgé de suc et d'énergie : les saveurs de pommes Reinette et Granny, de coing, de prune Reine-Claude ou de mirabelle, se mêlent à l'orange, au pomelo, à une déclinaison de citrons bien mûrs. Le milieu de bouche s'étire, dynamisé par une trame épicée aux accents de baie de genièvre, de sel de céleri, de graine de moutarde et de wasabi. Une touche de verveine relance l'impression de fraîcheur et de finesse : elle annonce une finale intense, énergique, d'une persistance remarquable, habitée par une sorte d'écho vibratoire de la roche.

Clairement taillé pour une garde d'encore 4 ou 5 années au bas mot, ce Saint-Véran de très haute volée vous réglera aujourd'hui, après une bonne aération, sur un plateau de fruits de mer où l'on retrouvera des crustacés bien sûr, mais aussi des huîtres de pleine mer, des ormeaux ou des oursins. Plus tard, un bar en croûte de sel servi avec un beurre fondu aux salicornes et une purée de céleri. Plus tard encore, optez pour une barbe rôtie et sa sauce hollandaise, un risotto aux fruits de mer ou, dans

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

un goût plus terrien, une blanquette de veau.

Un modèle pour l'appellation.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Saint-Véran - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : minéral puis caressant : poudre de craie, éclats de silex frotté, pierre-ponce, cerfeuil, estragon, frésia, œillet blanc, fleurs du verger, muguet, bonbons à l'anis, tarte au citron meringuée, coulis ou confiture d'abricot, miel d'acacia ou de violette.

Bouche : séveuse et charnue, pleine d'un fruit mûr gorgé de suc et d'énergie, fruits blancs et agrumes. Milieu de bouche dynamisé par une trame épicée, touche de verveine. Finale intense, énergique, d'une persistance remarquable, écho vibratoire de la roche.

Accords mets-vins : aujourd'hui, plateau de fruits de mer. Plus tard, bar en croûte de sel servi avec un beurre fondu aux salicornes et une purée de céleri. Plus tard encore, barbue rôtie et sa sauce hollandaise, un risotto aux fruits de mer ou une blanquette de veau.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique