

Domaine Jules Desjournays - Beaujolais Blanc Village - 2020



Nous sommes heureux de vous proposer pour la première fois ce stupéfiant Beaujolais blanc : un vin de précision et de chair, à la longueur étonnante à ce niveau, qui fera pâlir d'envie le meilleur de Saint-Véran ou même certains crus du Chablisien, on pense par exemple aux Fourneaux !

Cette cuvée est issue d'une vigne occupant un hectare environ sur la commune de Leynes. Elle se situe en position assez haute sur le coteau, à 250 mètres environ d'altitude. Sur des sols argilo-calcaires à la structure et la profondeur très variées d'un rang à l'autre, les vignes donnent plutôt des rendements faibles, avec des petits raisins très concentrés. Une des clés pour comprendre l'incroyable sensation d'intensité et de volume que dégage le vin.

Au premier nez, d'une grande subtilité, on est frappé par la sensation de fraîcheur et d'élégance verticale qui se dégage du verre. Une expression minérale évoquant sel fin, sable et notes poivrées délicates s'élève en fine volute, accompagnée d'une onde fraîche aux accents chlorophylliens et anisés, autour de l'herbe juste coupée, de l'aneth ou du cerfeuil. Progressivement, les fruits blancs frais s'immiscent dans cet élégant cortège, entre poire Comice et pêche blanche, complétées de notes caressantes de coulis d'abricot, d'amande et de noisette.

La bouche offre une matière texturée, avec un beau volume de fruits, parfaitement fuselé autour d'une énergique trame citronnée puis épicée. On croque dans la chair savoureuse des fruits blancs, dans un segment juteux d'orange maltaise. On se régale d'une confiture d'abricot, d'une marmelade anglaise. Au fil de l'aération, le relief épicé s'affirme, autour du poivre, du gingembre, de la graine de coriandre et de la verveine. Des parfums désormais puissants de citron vert et de pamplemousse ajoutent encore à la sensation d'énergie qui dynamise le milieu de bouche.

La finale est portée par de fins amers et une acidité expressive, parfaitement dosée et éminemment salivante. Précis, tendue, elle s'allonge et offre une persistance remarquable. A faire pâlir d'envie le meilleur Saint-Véran ou encore certains crus chabliens (on pense aux Fourneaux, par exemple).

S'il se montre déjà sous un jour particulièrement complet et fringant, ce formidable Beaujolais Blanc mérite amplement de séjourner quelques années en cave : aujourd'hui, il vous réglera sur des sashimis ou des encornets à la plancha arrosés d'un filet de jus de citron. Dans 2 ou 3 ans, optez pour une sole grillée servie avec des pommes vapeur. Plus tard encore, place à une sole meunière ou un bar rôti et son beurre blanc,

accompagné d'une purée « Robuchon ».

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Beaujolais Blanc Village - 2020



Dégustation et accords

Nez : fraîcheur et élégance verticale : sel fin, sable, notes poivrées, herbe juste coupée, aneth, cerfeuil, poire Comice, pêche blanche, coulis d'abricot, amande et de noisette.

Bouche : matière texturée, beau volume de fruits, énergique trame citronnée puis épicée, fruits blancs, agrumes, confiture d'abricot, marmelade anglaise, poivre, gingembre, graine de coriandre, verveine.
Finale sur de très fins amers et une acidité expressive.

Accords mets-vins : aujourd'hui, sashimis ou encornets à la plancha arrosés d'un filet de jus de citron. Dans 2 ou 3 ans, sole grillée servie avec des pommes vapeur. Plus tard encore, sole meunière ou un bar rôti et son beurre blanc, accompagné d'une purée « Robuchon ».



Conseils de service

Température de service : 12°C



Caractéristiques techniques

Appellation : Beaujolais

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : chardonnay

Culture : biologique