

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Puits de Lumière - 2020



Disons-le tout net, ce vin (anciennement Ménétrières) n'existe pas ou presque, c'est un mirage que seule une poignée de collectionneurs auront la chance de goûter : quelques magnums et seulement 86 bouteilles ont été produits en 2020 ! Nous avons la chance d'avoir obtenu quelques précieux flacons de ce collector absolu.

Ce n'est évidemment pas un hasard qu'un tel joyau s'arrache : ce parcellaire est issu de l'exceptionnel terroir des Ménétrières. Il occupe une position idéale à mi-coteau, à la sortie du village de Fuissé, au revers du Mont Pouilly.

Majoritairement exposées au Sud-Est, les vignes bénéficient d'une pédologie complexe avec une alternance de sols limono-argileux profonds et d'autres faits de colluvions calcaires et marneux. Les premiers apportent de la densité de structure, les seconds de la verticalité et de la finesse minérale.

Issu d'une sélection de raisins d'une micro-parcelle de vieilles vignes, le vin est désormais élevé dans un Wine Globe, pendant 22 mois au total. Un contenant que Fabien a appris à connaître et à maîtriser grâce à sa proximité avec Arnaud Ente, le virtuose de Meursault qui fut l'un des premiers à s'intéresser à ces fameux globes de verre, avant d'en généraliser progressivement l'usage. Un contenant qui ne ment pas et révèle la vérité du fruit dans tout son éclat, sa pureté, sa nature profonde. Un contenant qui exige une viticulture de haute précision, pour obtenir le fruit le plus équilibré et expressif possible. Le vin fut ensuite mis en bouteille avant de poursuivre une période d'affinage en cave pendant deux années supplémentaires.

Cet extraordinaire Pouilly-Fuissé Puits de Lumière signée Jules Desjournays possède une envergure unique. Encore très jeune, ce géant qui n'a pas encore déployé ses ailes se révèle aujourd'hui presque timidement, par strate successive. D'abord minéral, poudré et très délicatement fumé, le nez délivre ensuite des arômes francs de poire et de pêche blanche, de viennoiseries juste sorties du four, d'herbes fines anisées, de citron confit et de mandarine, mais aussi d'élégantes notes de fleurs du verger, de verveine et de chèvrefeuille.

En bouche, le vin déploie une matière à la concentration phénoménale, d'une ampleur et d'une densité qui rappellent les meilleurs crus de Meursault. Une texture parfaitement tendue par une trame minérale irradiante. La finale, vibratoire et d'une longueur prodigieuse, laisse entrevoir de très grandes choses à condition de faire preuve d'un peu de patience. 5 ans de cave seront un minimum, 10 ou 15 ans, un optimum

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

probable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Puits de Lumière - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron intense, brillant

Nez : Complexe, étagé : d'abord minéral, poudré et délicatement fumé, arômes francs de poire et pêche blanche, de viennoiseries juste sorties du four, d'herbes fines anisées, de citron confit et de mandarine, fleurs du verger, de verveine et de chèvrefeuille.

Bouche : Une matière à la concentration phénoménale, d'une ampleur et d'une densité qui rappelle les meilleurs crus de Meursault. Une texture parfaitement tendue par une trame minérale irradiante. La finale, vibratoire et d'une longueur prodigieuse

Accords mets-vins : Ravioles de homard aux morilles et cerfeuil, ris de veau crousti-fondants en caramel d'agrumes, risotto aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2050

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