

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé 1er Cru Vers Cras - 2020



Cet extraordinaire et rarissime Pouilly-Fuissé, concentré, vertical et pénétrant, est issu d'une sélection parcellaire sur la commune de Fuissé et constitue une ode vibrante à ses grands terroirs calcaires et crayeux.

Fabien sélectionne ici les plus belles grappes sur trois micro-parcelles voisines, situées sur les lieux-dits Vers Cras (classé Premier Cru depuis 2020) et Clos Gaillard. Comme son nom y fait référence, le substrat est très caillouteux et souvent crayeux : le calcaire est omniprésent et les sols sont pauvres et minces. Sur ces pentes assez raides et bien drainantes, les raisins de ces vignes d'une trentaine d'années en moyenne affichent des profils à la fois concentrés sur le plan aromatique, avec de superbes acidités. Ce fut le cas sur ce millésime 2020 aux équilibres d'école, ayant donné des jus resserrés, expressifs et toniques.

La qualité exceptionnelle du fruit et du terroir est magnifiquement servie par un long élevage au cordeau, subtil, et surtout parfaitement fondu après les deux années supplémentaires que le vin vient de passer en bouteille. Aujourd'hui, après une longue aération (un carafage est bienvenu), on voyage quelque part entre la poésie florale et la minéralité poudrée, aérienne, d'un Genevrières ou même d'un Chevalier-Montrachet, et la profondeur pénétrante, la vibration pierreuse d'un Perrières de Meursault : excusez du peu !

On retrouve une dimension crayeuse aérienne et lumineuse, aux accents finement iodés, mâtinée d'agrumes frais, citron de Menton et mandarine en tête. Une touche épicée, entre noix de muscade et poivre blanc, s'accorde à merveille avec la sensation de fraîcheur qui émane du verre, entre subtiles notes anisées, herbes fines et petites fleurs blanches.

On aime l'extraordinaire profondeur de bouche, sur une matière fuselée, très concentrée mais traçante, animée d'une vibration tellurique : le fruit et le caillou ne font plus qu'un, nous donnant l'impression de goûter à un extrait de terroir. Le vin possède une allonge remarquable : les saveurs franches de poire et de nectarine nous cajolent, les zestes d'agrumes nous stimulent et la salinité calcaire nous fait saliver de longues secondes.

Ce blanc intense et suprêmement élégant est incontestablement un des coups de cœur du millésime, pour toute la Bourgogne : stupéfiant aujourd'hui comme dans 10 ou 15 ans ! Bravo.

Collector : quantité limitée à 1 magnum par client.

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé 1er Cru Vers Cras - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron intense, brillant

Nez : Energique, vertical et crayeux : dimension crayeuse aérienne et lumineuse aux accents iodés, citron de Menton et mandarine, touche épicée entre noix de muscade et poivre blanc, notes anisées, herbes fines et petites fleurs blanches.

Bouche : extraordinaire profondeur, matière fuselée très concentrée mais traçante, animée d'une vibration tellurique, allonge remarquable entre saveurs franches de poire et de nectarine, zestes d'agrumes, salinité calcaire.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un tartare de bar aux herbes fines. Demain, une barbue rôtie et son beurre aux algues. Un homard rôti dans son coffre, jus crémeux à l'estragon



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2048

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