

Domaine Jules Desjournays - Beaujolais Patacaisse - 2022 - blanc



Nous sommes heureux de vous proposer à nouveau cette année ce rare et stupéfiant Beaujolais blanc, désormais baptisé « Patacaisse » : 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, à la frontière entre vignoble mâconnais et monts Beaujolais. 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. Dès le premier nez, on se dit que peu de Beaujolais blancs peuvent se targuer d'un tel raffinement aromatique : on comprend que le travail accompli à la vigne est hors norme. Les premières effluves sont mordantes et, à peine le verre porté au nez, elles nous font déjà saliver. Il y a ici un je-ne-sais-quoi très croustillant, « crispy » dirait-on, évoquant certains beaux rieslings germaniques, avec une sensation empyreumatique de caillou mouillé, relevée par une discrète touche de torréfaction mais aussi des notes toniques de citronnelle et de zeste de citron vert. À l'aération, ces premières notes s'estompent progressivement, laissant la place à une palette plus large qui dévoile un fruit d'une grande générosité. L'ananas rôti, la pêche blanche juteuse et la mirabelle composent un trio gourmand qui ancre le vin dans une expression particulièrement séduisante. Une belle énergie traverse l'ensemble, apportant une dynamique qui équilibre parfaitement cette richesse aromatique. Après quelques minutes d'ouverture apparaissent des nuances délicates d'herbes fines, entre persil plat, aneth et coriandre, qui viennent parfaire un bouquet d'une belle complexité. L'attaque est particulièrement dynamique. La fraîcheur du vin nous saute littéralement en bouche, portée par une sensation citronnée, mais aussi épicée (on pense au poivre blanc ou à la baie de genièvre), dès les premiers instants. C'est un avant-propos, comme pour nous préparer à la suite. Puis le vin se pose pour mieux se déployer. Sa texture beurrée est délicieuse et procure immédiatement une sensation de gourmandise. Le milieu de bouche, ample et généreux, est admirablement contrasté par de beaux amers qui stimulent la salivation et apportent une fraîcheur bienvenue. Le vin est pulpeux et l'on ne se lasse pas d'y revenir tant les arômes fruités évoluent dans le verre. La poire se montre dans toute sa chair juteuse, tout comme la pêche, tandis que la pomme Granny apporte son mordant caractéristique et une tension supplémentaire à l'ensemble. Voici une superbe expression du Beaujolais... en blanc ! On imagine facilement ce blanc accompagné d'un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

filet de bar rôti au beurre noisette, relevé de câpres et de citron confit, servi avec une poêlée de girolles. Dans un registre plus classique, mais toujours aussi fédérateur, on l'associera à une volaille de Bresse à la crème, accompagnée d'une fricassée de champignons sauvages.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Beaujolais Patacaisse - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe jaune aux reflets dorés, limpide et brillante.

Nez : Caillou mouillé, citronnelle, zeste de citron vert, légère torréfaction. À l'aération, ananas rôti, pêche blanche, mirabelle, puis herbes fines : persil plat, aneth, coriandre.

Bouche : Attaque dynamique et citronnée, relevée de poivre blanc et de baie de genièvre. Texture beurrée et pulpeuse, milieu ample, contrasté par de beaux amers salivants. Finale longue, sapide et fraîche.

Accords mets-vins : Filet de bar rôti au beurre noisette, câpres et citron confit, poêlée de girolles. Volaille de Bresse à la crème, fricassée de champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°C



Caractéristiques techniques

Appellation : Beaujolais

Cépage : chardonnay

Culture : biologique