

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé - 2022 - blanc



Comme toujours chez Jules Desjournays, rien n'est laissé au hasard. Si les vins semblent couler de source, avec une justesse et une évidence naturelles, ils sont pourtant le résultat d'une réflexion méthodique et approfondie. Il en est ainsi de ce Pouilly-Fuissé au travers duquel Fabien a souhaité mettre en valeur la dualité géo-pédologique propre à l'appellation. Sur la face Nord du finage de Fuissé, les schistes et substrats cristallins dominant, tandis qu'au Sud, ce sont les calcaires, plus ou moins argileux, qui s'expriment. De cette complémentarité naît un vin d'une formidable complexité : les schistes apportent intensité et amers épicés, les calcaires offrent tension et finesse. La vinification et l'élevage, longs et précis, sont fidèles à la philosophie de Fabien Duperray : un passage en fûts puis en cuves, avant un affinage prolongé en bouteille, pour donner au vin le temps de se stabiliser et de trouver son équilibre, avec une attention toute particulière apportée à la pureté et la persistance des sensations de bouche. Un luxe rare, qui confère au Pouilly-Fuissé une profondeur sapide et une sérénité incomparables. Sur ce millésime plutôt précoce et solaire, la robe est plus soutenue que sur le millésime précédent. Limpide, elle laisse apparaître quelques reflets d'or, tirant vers un vert pâle, qui semblent déjà traduire toute la pureté d'expression du vin. Le premier nez oscille entre une grande minéralité, qui s'exprime par quelques notes de calcaire mouillé, de pierre à fusil et de fusain, mais aussi une touche subtilement terpénique rappelant quelques grands rieslings secs sur schistes. S'ajoute à cela une magnifique maturité de fruit, avec l'ananas qui nous transporte, la nectarine et son noyau, mais aussi cette sensation réconfortante de sirop de poire, à la fois gourmand et délicat. À l'aération prolongée, ce vin dévoile davantage de facettes et renforce nos premières impressions. S'y ajoute une dimension plus florale, presque méditerranéenne. Quelques notes de sauge et de lavande s'installent en toile de fond, puis apparaît cette sensation de garrigue chauffée par le soleil, mêlée à des parfums de résine de pin et quelques notes plus anisées de cerfeuil ou d'estragon. La bouche est très dynamique. On est immédiatement surpris par l'intensité et la vigueur du jus. L'attaque est précise, directe, et trace immédiatement un sillon dans lequel la chair, fuselée mais plutôt généreuse, vient aussitôt s'engouffrer. Le cœur de bouche est son terrain de jeu : il nappe le palais avec distinction, rappelant l'esprit solaire du millésime. Cependant, sa colonne vertébrale repose sur la tension et l'énergie. Porté par la fraîcheur de l'eucalyptus, du zeste de citron vert et par une minéralité longiligne qui donne à la finale des accents fumés de pierres frottées, le vin trouve un équilibre remarquable. Magnifiquement complet, ce Pouilly-Fuissé marie la profondeur d'un fruit parfaitement mûr avec la fraîcheur et la délicatesse du terroir. Le dynamisme qui s'en dégage est stupéfiant. En entrée, on

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

imagine une chair de tourteau émietlée, accompagnée d'une gelée de pomme verte parfumée au curry, emprisonnant quelques zestes d'agrumes. On pourra y ajouter quelques feuilles de coriandre frites afin d'apporter une agréable sensation de croustillant. Autrement, une langoustine préparée en raviole, servie dans un bouillon à l'huile d'olive délicatement parfumé à la menthe poivrée et aux baies de Sichuan, formera un accord d'une grande finesse. Plus simplement, une truite cuite au bleu ou un bar de ligne en croûte de sel vous régaleront tout autant. Pour un plat plus rustique, traditionnel, optez pour une tête de veau sauce gribiche. Le vin viendra trancher la générosité de ce plat.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Fuissé - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Limpide, à la teinte dorée tirée vers le vert pâle, la robe laisse apparaître quelques reflets d'or qui traduisent la pureté d'expression du vin.

Nez : Pierre à fusil, calcaire mouillé et fusain ouvrent sur l'ananas, la nectarine et la poire. Sauge, lavande, cerfeuil et garrigue complètent ce tableau d'une remarquable complexité.

Bouche : L'attaque est précise et directe. La chair, fuselée et généreuse, nappe le palais avec distinction. Eucalyptus, zeste de citron vert et minéralité longiligne portent une finale fumée, d'un équilibre stupéfiant.

Accords mets-vins : Ravioles de langoustines en bouillon à l'huile d'olive parfumé à la menthe poivrée. Tourteau en gelée de pomme verte au curry, bar de ligne en croûte de sel ou tête de veau sauce gribiche.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique