

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé Puits de Lumière - 2022 - blanc - 150 cl.



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 88 bouteilles ont été produits en 2022 ! 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 purs, cristallins et francs de poire et de pêche blanche, d'amande à peine torréfiée, d'herbes fines anisées, de cédrat 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 : le vin semble grésiller sur le palais pour le plus grand plaisir de nos papilles. 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 probable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Magnum Pouilly-Fuissé Puits de Lumière - 2022 - blanc - 150 cl.



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, limpide et d'une pureté cristalline, traduisant l'éclat et la précision d'une viticulture de haute exigence.

Nez : Minéral, poudré et délicatement fumé. Poire, pêche blanche, amande torréfiée, herbes anisées, cédrat confit, mandarine, fleurs du verger, verveine et chèvrefeuille.

Bouche : Concentration phénoménale, ampleur et densité remarquables. Trame minérale irradiante, texture tendue, grésillante. Finale vibratoire et d'une longueur prodigieuse.

Accords mets-vins : Encore très jeune, ce géant se révèle timidement. Accorder 5 ans de cave au minimum, 10 à 15 ans pour l'optimum.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2029 et 2052

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique