

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2022 - blanc



Désormais Premier cru de l'appellation, le terroir des Vignes Blanches domine le village de Fuissé. Parfaitement positionné à mi-coteau, offrant une pente régulière et assez prononcée, qui permet un bon drainage, il bénéficie d'une exposition au Sud et Sud-Est qui favorise maturité et concentration aromatique du fruit. Les sols argileux s'appuient sur un socle de calcaires à chailles typique des hauts de Fuissé. Disons-le tout net : il y a dans ce Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches quelque chose de fulgurant. La pureté, la lumière intérieure, la fraîcheur, la finesse et la profondeur verticale sonnent ici comme autant d'évidences. Parvenir à ce point à faire oublier la main du vigneron, à la vigne comme au chai, à faire oublier le rôle pourtant essentiel d'un long élevage de près de deux ans, parvenir à nous faire croire que tout est si facile, simple et spontané : c'est bien cela qui force l'admiration. Dès le premier nez, ce 2022 nous plonge dans un univers de pureté et de fraîcheur saisissantes. On imagine une magnifique dalle de marbre immaculée, baignée d'une eau limpide et bienfaisante. Dans cette atmosphère minérale et lumineuse, les fruits blancs semblent simplement posés là, dans leur plus parfaite expression : poire, pomme et pêche blanche se dévoilent avec beaucoup de délicatesse. Des fleurs blanches printanières, accompagnées de quelques jonquilles, dessinent bientôt le paysage d'une vallée verdoyante, à l'herbe abondante tout juste rafraîchie par la pluie. Avec quelques degrés supplémentaires dans le verre, le bouquet gagne en sensualité : le beurre frais et le miel apparaissent, accompagnés d'herbes fines subtilement anisées, entre cerfeuil, estragon et lavande. Puis les fruits se font plus solaires, glissant vers la pêche jaune, une touche d'abricot et un soupçon d'ananas. Orange et clémentine pointent enfin à l'horizon. Pureté, verticalité, élégance : le ton est donné. La bouche impressionne par son ampleur et son toucher soyeux. Les fruits se déploient en strates successives, dans une superbe continuité : pomme Granny Smith et Reinette, poire Comice, pêches blanche et jaune précèdent une vague d'agrumes éclatants, autour de l'orange, de la mandarine et du citron jaune, complétés d'une touche acidulée et stimulante de fruit de la passion. Coriandre et sauge apportent une fraîcheur végétale supplémentaire. Puis, là où le nez se montrait d'une douceur presque contemplative, la bouche révèle une dimension épicée plus spectaculaire : safran, piment d'Espelette, curry et moutarde citronnée électrisent la matière et donnent au vin un relief saisissant. Malgré cette profusion, la cohérence est remarquable, les équilibres parfaitement ajustés. La finale se montre sapide, droite et énergique. Orange et citron jaune, relevés d'une touche de citron vert, accompagnent une allonge portée par l'expression pure du sol. La cristallinité qui habitait le bouquet laisse désormais place à une dimension plus tellurique : une fine empreinte

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

empyreumatique jaillit directement des calcaires, comme si la roche avait chauffé au contact du fruit. Le vin s'étire longuement, avec précision et persistance. Un Vignes Blanches racé, profondément élégant et d'un équilibre admirable. Même s'il se montre déjà séduisant après une bonne aération, quelques années de cave permettront à ce grand Pouilly-Fuissé de déployer toute sa profondeur. Attendez idéalement cinq ans avant de l'associer à un tronçon de turbot braisé au beurre blanc ou à une barbue au four nappée d'une sauce hollandaise. Tagliatelles fraîches, gnocchis, macaronis généreusement beurrés ou une généreuse purée façon Robuchon prolongeront la sensualité assumée du vin. En fin de repas, un Reblochon voire un Époisses, sauront tenir tête à sa matière et à son intensité. Un must absolu.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse et limpide, évoquant la clarté d'une dalle de marbre immaculée baignée de lumière.

Nez : Eau de roche, marbre, fleurs blanches printanières, jonquilles, poire, pomme, pêche blanche, puis beurre frais, miel, herbes anisées, pêche jaune, abricot, ananas, orange.

Bouche : Ample et soyeuse. Pomme, poire Comice, pêches, agrumes éclatants, fruit de la passion, coriandre, sauge. Safran, piment d'Espelette, curry et moutarde citronnée électrisent la matière. Finale sapide, droite, empyreumatique.

Accords mets-vins : Idéalement après cinq ans de cave, sur un tronçon de turbot braisé au beurre blanc, une barbue sauce hollandaise, des tagliatelles beurrées, une purée façon Robuchon, un Reblochon ou un Époisses.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2041

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique