

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé 1er Cru Vers Cras - 2022 - blanc - 150 cl.



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 intense et particulièrement inspirée 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 2022 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 grand Perrières de Meursault ou d'un Dent de Chien à Chassagne-Montrachet : 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, agrémentées de quelques touches florales et anisées, tandis que 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.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Magnum Pouilly-Fuissé 1er Cru Vers Cras - 2022 - blanc - 150 cl.



Dégustation et accords

Robe : Robe or pâle, lumineuse et aérienne, d'une belle limpidité.

Nez : Craie aérienne, iode fin, citron de Menton, mandarine, muscade, poivre blanc, anis, herbes fines et petites fleurs blanches.

Bouche : Matière fuselée, concentrée et traçante. Vibration tellurique, fruit et caillou fondus. Poire, nectarine, zestes d'agrumes, touche florale et anisée. Finale salivante, longue, calcaire.

Accords mets-vins : Superbe sur une cuisine fine qui épouse la profondeur minérale et la fraîcheur du vin. Stupéfiant aujourd'hui comme dans 10 ou 15 ans.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2030 et 2050

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique