

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2022 - blanc



Voilà, pour nous, un autre sommet d'intensité et d'équilibre dans cette magnifique collection de blancs signés « Jules Desjournays » : ce Pouilly-Fuissé, à la minéralité lumineuse, puissante mais onirique, interprète avec brio la diversité des terroirs sur toute la hauteur du coteau Sud de Fuissé. Loin de la mode actuelle de la parcellisation poussée à outrance, Fabien revient à une approche finalement plus classique de la valorisation d'un terroir, dans toute sa complétude et sa complexité. Proches, dans l'esprit, des anciennes « cuvées rondes » bourguignonnes (on pense aux grands Clos Vougeot d'antan, ces Vignes de la Côte déclinent toutes les nuances de terroirs et de sols que l'on peut trouver du plus haut au plus bas du coteau Sud de Fuissé. L'altitude, la profondeur des sols, la présence d'argiles, leur caractère plus ou moins calcaire et caillouteux : autant de variations que l'on constate tout au long de la pente et qui vont se refléter dans le vin en subtiles nuances. Ce 2022 démontre à quel point les grands terroirs du Mâconnais, lorsqu'ils sont magnifiés par un interprète aussi précis virtuose que Fabien Duperray, savent s'adapter à l'identité solaire du millésime en restituant une formidable fraîcheur dans les vins. Le premier nez est d'une intensité remarquable. Très direct, percutant même, il impose immédiatement la stature d'un grand vin. Le fruit s'exprime avec beaucoup de calme. On a la sensation de percevoir une fragrance mêlant la mandarine, l'essence de yuzu, l'écorce d'orange et la fleur d'oranger. L'ensemble est lumineux, précis et porté par une magnifique fraîcheur. Une délicate empreinte empyreumatique vient ensuite enrichir cette première lecture, avec quelques notes fumées et grillées qui apportent relief et profondeur : on pense à un silex frotté autant qu'à des amandes torréfiées. À mesure que le vin s'ouvre, il dévoile toute sa chair. La prune, l'abricot et la pêche composent un ensemble gourmand et particulièrement juteux. Une touche de beurre frais, parfaitement intégrée, souligne une matière généreuse sans jamais l'alourdir. Enfin, quelques notes de calcaire humide, de caillou mouillé et cette sensation de rosée matinale rappellent que, derrière cette générosité, le terroir demeure le véritable fil conducteur du vin. Dès l'attaque, la bouche déploie une envergure et, surtout, un dynamisme, hors du commun. Une intense sensation de fraîcheur traverse la matière et vient rompre avec cette texture ronde, ductile et nappante. Dès les premiers instants, on est séduit par l'élégance et la distinction qu'il dégage. Le cœur de bouche est remarquable. Il laisse s'exprimer une gourmandise juteuse autour de la mirabelle et de la pêche plate, avec son noyau, mais également une magnifique dimension florale qui apporte un supplément d'âme et confère au vin un toucher de bouche presque velouté. Puis quelques nobles amers d'origine minérale viennent embraser le palais, révélant une salinité rafraîchissante qui étire la finale avec

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

beaucoup de précision. L'empreinte du sol agit sans cesse à la relance, et allonge considérablement la finale. La persistance est impressionnante et laisse une sensation de pureté qui appelle immédiatement une nouvelle gorgée. On imagine volontiers une cuisine gastronomique où la délicatesse du produit laisse toute sa place au vin. Un homard rôti au beurre noisette, accompagné d'une mousseline de céleri et de quelques suprêmes d'agrumes, formerait un accord d'une grande élégance. Autrement, un turbot rôti sur l'arête, servi avec une sauce au vin jaune légèrement montée au beurre, accompagné de jeunes pousses d'épinards et de quelques girolles juste sautées. Pour une cuisine plus terrienne, un ris de veau croustillant accompagné d'une purée de panais et d'un jus réduit offrira un accord particulièrement gourmand.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse, à la brillance caractéristique des grands blancs de Bourgogne du Sud.

Nez : Mandarine, yuzu, fleur d'oranger, pêche, abricot, silex frotté, amandes torréfiées, calcaire humide. Intense, direct et lumineux.

Bouche : Attaque ample et veloutée, traversée d'une fraîcheur vive. Cœur juteux de mirabelle et pêche. Nobles amers minéraux, salinité vibrante. Finale d'une pureté et d'une persistance impressionnantes.

Accords mets-vins : Homard rôti au beurre noisette, mousseline de céleri et agrumes. Turbot rôti, sauce au vin jaune. Ris de veau croustillant, purée de panais.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2043

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique