

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Loché - 2022 - blanc



Ce fabuleux Pouilly-Loché n'a décidément pas d'équivalent dans la région. D'une pureté cristalline, il affiche cette année encore une imprégnation minérale absolument incroyable de grâce, de fraîcheur et de raffinement, couplée à un fruit lumineux. Loin des calcaires coquilliers que l'on a davantage l'habitude de trouver dans le vignoble mâconnais, nous sommes ici sur un rare terroir mêlant argiles à graviers et schistes. Les vignes d'une quarantaine d'années occupent deux petites parcelles assez précoces, orientées au Sud et Sud-Est. Cultivées en suivant scrupuleusement les règles d'une viticulture biologique, elles imprègnent le fruit de cette dimension épicée et cette stimulante amertume tirées des schistes. Toujours aussi précis et affûté dans ses choix de vinification, Fabien n'hésite pas, pour cette cuvée, à compléter l'élevage majoritaire en cuves par quelques fûts. Une influence du bois qui « éduque » justement ces amers, qui les adoucit tout en respectant parfaitement leur identité. Autre élément clé dans son approche, pour que le vin ait tout le temps de se stabiliser naturellement : la durée de l'élevage. 22 mois au total, suivis de plus de deux années supplémentaires d'affinage en bouteille pendant lesquelles le vin s'est tranquillement patiné dans les caves du Domaine. Un vrai luxe, à l'heure où les vins ont souvent à peine le temps d'être mis en bouteille qu'ils sont déjà sur les cartes des restaurants et en passe d'être bus ! Dès le premier nez, ce Pouilly-Loché impressionne par sa finesse et la verticalité de son expression. La roche semble affleurer dans le verre, dans un registre d'une pureté saisissante : poussière calcaire fine et fraîche, coquille d'œuf, carapace de langoustine, eau minérale limpide... On imagine une source jaillissant au cœur de la roche. Cette trame minérale s'habille d'épices délicates, entre poivres blanc et noir, réglisse et gingembre, rafraîchies d'une touche subtile de livèche. Puis le paysage s'éclaire : voici un printemps ensoleillé, des fleurs blanches déjà ouvertes et une fine senteur de miel, comme portée dans l'air par le ballet des butineuses. Poire et pêche blanche apparaissent avec beaucoup de délicatesse, avant que quelques nuances de sucre glace, de meringue, de vanille et de crème catalane ne viennent caresser la subtile empreinte minérale. En bouche, le vin se montre immédiatement juteux, actif et intensément fruité. Les agrumes mènent la danse : citron et pamplemousse en tête, bientôt rejoints par l'orange. Prunes verte et jaune apportent leur chair acidulée, tandis qu'un bouquet d'herbes fines, entre coriandre, persil plat, sauge et pointe de ciboulette, renforce encore l'impression de fraîcheur. Quelques notes de jus de céleri et de pomme très acidulée viennent stimuler le palais. Mais une autre dimension se révèle progressivement : une touche empyreumatique, évoquant des agrumes flambés, semble surgir directement du sol et donne au vin une profondeur supplémentaire. La finale est superbe

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'énergie et de précision. Sapidité et salinité avancent de concert, guidant le vin dans une trajectoire d'une remarquable droiture. L'empreinte empyreumatique s'intensifie alors : on imagine une roche chauffée à blanc, presque en fusion, qui aurait imprégné le vin. Cette vibration minérale porte une très belle longueur, prolongée par une persistance habitée où revient une délicate touche citronnée. Tout est parfaitement défini, sans lourdeur ni démonstration. Un Pouilly-Loché élégant, racé et d'une précision remarquable. Il sera parfait sur des coquilles Saint-Jacques poêlées, déglacées d'une touche de Cognac ou d'Armagnac, ou sur un filet de bar accompagné d'un beurre blanc. Après quelques années supplémentaires de cave, sa profondeur et son profil presque plus beaunois que mâconnais permettront d'aller vers une cuisine sensuelle et généreuse : un vol-au-vent ou des ris de veau braisés aux girolles constitueront alors de magnifiques partenaires.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Loché - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, limpide et brillante, d'une pureté cristalline.

Nez : Poussière calcaire, eau minérale, fine salinité. Poire, pêche blanche, fleurs printanières, agrumes. Épices délicates, poivre, réglisse, gingembre, miel.

Bouche : Juteuse et fuselée. Citron, pamplemousse, orange, prune verte. Herbes fines, coriandre, sauge. Finale droite, sapide, saline, vibration empyreumatique persistante.

Accords mets-vins : Jeune, sur des coquilles Saint-Jacques poêlées déglacées au Cognac ou un filet de bar au beurre blanc. - Plus tard, sur un vol-au-vent ou des ris de veau braisés aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Loché

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique