

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2022 - blanc



Situé sur la commune de Vinzelles, le célèbre terroir des Longeays, classé aujourd'hui en Premier Cru, est l'archétype du grand terroir argilo-calcaire de la Bourgogne méridionale, avec sa parfaite exposition au Sud-Est, son altitude de 250 mètres et sa situation idéale à mi-coteau. Plantée sur la partie haute du cru, une bonne partie de la parcelle s'appuie sur des sols de calcaires jurassiques, mêlés à des argiles assez riches en oxyde de fer. Le reste des vignes bénéficie d'un substrat plus profond et riche en argiles, qui contribue à donner au vin son gras de texture et sa densité, remarquablement équilibrés par une tension et une fraîcheur marine omniprésentes. La qualité du travail à la vigne, qui permet de capter l'identité du sol dans toutes ses nuances, la maturité parfaite des raisins, l'absence de tout artifice de vinification, la précision d'un long élevage millimétré, d'abord en grands fûts puis en cuves : tout s'imbrique parfaitement pour nous offrir, au final, un Pouilly-Vinzelles Les Longeays à l'équilibre magistral. La première impression de ce vin, à la robe jaune doré, nous plonge dans une très belle sensation de plénitude. Le chardonnay atteint un niveau que l'on plutôt l'habitude de trouver dans les grands vins de la Côte de Beaune. La complexité et la profondeur de ce cru est tout de suite palpable, tant il offre de facettes. On ne sait trop par où commencer. D'abord une pointe grillée, toastée, qui donne du charme aux premiers effluves s'échappant du verre, accompagnés de doux parfums de beurre frais. Puis vient une impression plus juteuse, autour de l'ananas Victoria, de l'abricot rôti et de la poire. Un ensemble franc et fruité apporte matière et gourmandise avant de rompre avec cette richesse pour laisser place à une silhouette plus tendue. L'esprit floral, qui n'est jamais loin, se mêle ensuite aux agrumes. On distingue des notes de citron jaune, de cédrat confit, de jasmin, d'acacia, d'estragon ainsi qu'une touche de foin fraîchement coupé. Tout du long, le charme opère. Dès l'entame, on est transporté par la magnifique tension du jus, que le nez ne laissait pas forcément présager, nous orientant vers une dimension plus solaire. C'est pourtant bien une très belle fraîcheur qui vient immédiatement contrebalancer la sensation de mâche et de chair qui emplit le palais. La texture prend tout de même rapidement des épaules. Le cœur de bouche nappe le palais d'un gras sec, procurant une magnifique sensation. Le domaine parvient admirablement à rendre juteux un vin dont la puissance aromatique et la densité de texture impressionnent. Le terroir y est également pour beaucoup, apportant la sapidité de fins amers épicés. La fin de bouche fait saliver et prolonge une agréable sensation acidulée et saline. La persistance est encore une fois remarquable. On imaginerait volontiers un plat végétarien pour commencer, mais riche en contrastes et en saveurs. On pense à une salade de courgettes braisées au barbecue, jus de citron, parmesan,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

noisettes torréfiées et basilic. Ou encore une salade froide de tofu, légèrement fumé, accompagnée de pickles d'oignon rouge et de graine de moutarde, d'amandes grillées, de coriandre, de sésame, de quelques brins de ciboulette et d'un peu d'ail frit. Pour rester dans la gourmandise de ce vin ample, on pourra aller sur une assiette de pâtes type Strapponi, accompagnées d'une poêlée de cèpes et relevées d'un peu de menthe fraîche ou d'estragon ciselée au moment du service. On pourra les accompagner d'une sauce légèrement crémée, subtilement parfumée au vin jaune.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, ce Pouilly-Vinzelles affiche une belle plénitude visuelle dès le premier regard.

Nez : Ananas Victoria, abricot rôti et poire, rehaussés de beurre frais et de notes toastées. Puis citron, cédrat confit, jasmin, acacia et estragon composent un bouquet tonique et floral.

Bouche : Dense et charnue, traversée d'une fraîcheur vibrante. Le gras sec nappe le palais ; fins amers épicés et salinité étendent une finale sapide, acidulée, d'une remarquable persistance.

Accords mets-vins : Salade de courgettes braisées, parmesan et noisettes torréfiées. Tofu fumé, pickles, coriandre et sésame. Pâtes aux cèpes, estragon et sauce crémée au vin jaune.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique