

Domaine Jules Desjournays - Magnum Saint-Véran - 2022 - blanc - 150 cl.



Un peu à la manière de son Pouilly-Fuissé des « Vignes de la Côte », Fabien décide ici d'explorer en une seule cuvée les différentes facettes et nuances de terroirs de l'appellation Saint-Véran, en sélectionnant des raisins issus de différentes parcelles représentatives : certaines occupent des positions de haut de coteau, aux sols minces et caillouteux, d'autres se situent plutôt en pied de côte, sur des substrats plus profonds. Les expositions sont variées et la géologie s'articule autour des argilo-calcaires du Trias et de sols plus caillouteux de calcaires à entroques du Bajocien. Vous l'aurez compris : les maîtres-mots pour cette cuvée sont la complexité et l'équilibre. Après un élevage millimétré, qui privilégie toujours les cuves inox, suivi d'un long temps d'affinage en bouteille, pendant plus de deux ans, ce Saint-Véran, à la robe d'un or éclatant, affiche d'emblée densité et profondeur. Encore peu disert à l'ouverture, le nez impose une empreinte minérale singulière, presque « pétrolée », qui pourrait évoquer certaines expressions alsaciennes. Elle s'accompagne d'un souffle frais et pénétrant, entre camphre, iode et bergamote, bientôt rejoint par des nuances de vermouth et de décoction d'herbes aromatiques. L'huile de noix ouvre un registre plus enveloppant de fruits à coque, entre noix de pécan, amande et noisette. Le fruit, encore en retrait, se dessine par touches : pêche jaune, mangue, poire, accompagnées d'une note plus terrienne de panais. L'aération permet à cette palette atypique de gagner encore en harmonie. Une personnalité radicalement différente de celle des Mâcons, pour notre plus grand plaisir. La bouche frappe immédiatement par son ampleur et son volume. La matière, à la fois séveuse, riche mais souple, évoque un jus de poire épais, presque pulpeux, ou une pomme concentrée jusqu'à prendre la consistance d'une purée. Cette chair généreuse est rapidement mise en mouvement par l'énergie des zestes d'agrumes : citron vert, yuzu, pamplemousse et quelques variétés orientales plus difficiles à identifier (main de bouddha ? carambole ?) apportent leur éclat et leurs fins amers. Une trame épicée vient encore électriser l'ensemble, entre poivre blanc piquant, wasabi et une excitante sensation pimentée. Enfin, le sel gemme s'impose avec autorité, contrepoint salivant à l'ampleur tactile des argiles. La finale prolonge le registre de la puissance texturée, comme une vague de fruits, d'épices et de sol qui envahit le palais. Sa longueur et sa persistance impressionnent. Après une bonne heure d'aération, le jus, d'abord massif et charpenté, s'est considérablement détendu, il a gagné en fluidité et en fraîcheur. Une évolution qui laisse entrevoir tout ce que quelques années de cave pourront lui apporter. On pourra alors l'imaginer sur une cuisine généreuse, à la hauteur de son envergure : un Parmentier de cabillaud et de moules ou un gratin d'écrevisses lui offriront de beaux accords. Plus tard encore, osez la pôchouse crémeuse, à la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

manière de Verdun-sur-le-Doubs. Un Saint-Véran puissant et singulier, profondément marqué par les argiles, qui demande aujourd'hui un peu de temps pour révéler toutes ses nuances.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Magnum Saint-Véran - 2022 - blanc - 150 cl.



Dégustation et accords

Robe : Or éclatant, dense et profond.

Nez : Empreinte minérale pétrolée, camphre, iode, bergamote, vermouth, herbes aromatiques, amande, noisette, noix de pécan, pêche jaune, poire, mangue, panais.

Bouche : Ample et séveuse, jus de poire épais, pomme concentrée, zestes d'agrumes vifs, poivre blanc, wasabi, sensation pimentée. Sel gemme salivant, argiles tactiles. Finale longue, persistante, texturée.

Accords mets-vins : Jeune, sur un Parmentier de cabillaud et de moules ou un gratin d'écrevisses. - Plus tard, sur une pôchouse crémeuse à la manière de Verdun-sur-le-Doubs.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2039

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique