Domaine Jules Desjourneys - Beaujolais Blanc Village - 2021 - blanc



Nous sommes heureux de vous proposer à nouveau cette année ce rare et stupéfiant Beaujolais blanc : un vin de précision et de chair, à la longueur étonnante à ce niveau, qui fera pâlir d'envie le meilleur de Saint-Véran ou même certains crus du Chablisien, on pense par exemple aux Fourneaux !

Cette cuvée est issue d'une vigne occupant un hectare environ sur la commune de Leynes, à la frontière entre vignoble mâconnais et monts Beaujolais. Elle se situe en position assez haute sur le coteau, à 250 mètres environ d'altitude. Sur des sols argilo-calcaires à la structure et la profondeur très variées d'un rang à l'autre, les vignes donnent plutôt des rendements faibles, avec des petits raisins très concentrés. Une des clés pour comprendre l'incroyable sensation d'intensité et de volume que dégage le vin.

La robe du 2021, d'une clarté saisissante aux reflets verts, évoque l'éclat d'un jus de citron vert brillant. Le nez, d'une grande subtilité, déploie une aromatique de poire Comice et de pomme Reinette, rehaussées d'herbes fines autour du persil plat, du cerfeuil et de la coriandre. Les zestes d'agrumes évoquant citron jaune et pamplemousse soulignent l'énergie interne que dégage d'emblée le jus. Une pointe subtile mi-anisée, mi-mentholée précède l'expression complexe des sols, entre l'empyreumatisme fumé de la pierre-ponce, et des notes plus maritimes rappelant le sable mouillé d'une plage normande et les embruns.

La bouche, ample et souple, presque crémeuse, évoque la texture d'une panna cotta ou d'une faisselle. Le fruit gagne en intensité autour de la poire et de la pomme traversées d'éclats de citron vert et jaune, tandis qu'une salinité persistante structure l'ensemble. À la rétro-olfaction, le pamplemousse domine, complété par une touche rafraîchissante de livèche et des nuances de citronnelle.

La finale, superbe, allie droiture et énergie. Elle prolonge le plaisir de longues secondes, étirant une trame épicée de gingembre et de poivre blanc, avec une persistance et une longueur remarquables, dignes d'un grand blanc de la Côte d'Or.

Dès aujourd'hui, il accompagnera un colin froid, un tourteau mayonnaise ou un plateau de fruits de mer. Dans deux ans, il sublimera une sole ou un carrelet rôtis, servis avec une purée de panais. Plus tard encore, il brillera sur des quenelles lyonnaises accompagnées d'une sauce Nantua ou un parmentier de cabillaud aux poireaux.

@ Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Beaujolais Blanc Village - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Nez : fraîcheur et élégance verticale : poire Comice, pomme Reinette, persil plat, cerfeuil, coriandre, zestes d'agrumes (citron jaune, pamplemousse), pointe subtile mi-anisée, mi-mentholée, pierre-ponce, sable mouillé d'une plage normande, embruns.

Bouche : ample, souple, voire crémeuse, texture d'une panna cotta ou d'une faisselle, poire, pomme, citron vert et jaune, salinité persistante et structurante, pamplemousse, livèche, citronnelle. Finale, superbe, droite et énergique étirant une trame épicée.

Accords mets-vins : aujourd'hui, colin froid, tourteau mayonnaise ou plateau de fruits de mer. Plus tard, sole ou carrelet rôtis avec une purée de panais. Plus tard encore, sur des quenelles lyonnaises avec une sauce Nantua ou un parmentier de cabillaud aux poireaux.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°C

Caractéristiques techniques

Appellation : Beaujolais

Cépage : chardonnay

Culture : biologique