

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé - 2021 - blanc



Comme toujours chez Jules Desjournays, rien n'est le fruit du hasard. Si les vins semblent couler de source, avec une justesse et une évidence naturelles, ils sont pourtant le résultat d'une réflexion méthodique et approfondie.

Il en est ainsi de ce Pouilly-Fuissé, où Fabien a souhaité mettre en valeur la dualité géo-pédologique propre à l'appellation. Sur la face Nord du finage, les schistes et substrats cristallins dominent, tandis qu'au Sud, ce sont les calcaires, plus ou moins argileux, qui s'expriment. De cette complémentarité naît un vin d'une formidable complexité : les schistes apportent intensité et amers épicés, les calcaires offrent tension et finesse.

La vinification et l'élevage, longs et précis, sont fidèles à la philosophie de Fabien Duperray : un passage en fûts puis en cuves, avant un affinage prolongé en bouteille, pour donner au vin le temps de se stabiliser et de trouver son équilibre. Un luxe rare, qui confère au Pouilly-Fuissé une profondeur et une sérénité incomparables.

En 2021, la robe or pâle conserve une belle luminosité, avec de discrets reflets verts. Le nez, d'abord discret, plonge dans un univers minéral impressionnant, presque austère, où la roche s'impose à tous les niveaux. Puis, progressivement, un univers floral perce cet épais rideau de pierre : apparaissent des notes subtiles de fleurs d'eau, de primevère, de jonquille et de violette. A l'aération, la gourmandise gagne du terrain sur des parfums caressants de viennoiseries encore tiède, de pain au lait et de quatre-quarts. Le fruit se révèle enfin autour d'un succulent coulis de poire, d'une pêche blanche et d'une pomme plus vraies que nature relevées par quelques baies de genièvre. On finit sur une note subtile de gelée d'abricot.

La bouche se montre plus expressive et d'emblée, très énergique : les agrumes dominent, avec le pamplemousse, les citrons jaune et vert, où se mêlent pulpe et zeste. On croise des notes chlorophylliennes et épicées de gingembre, de citronnelle, d'eau de concombre et de poivre blanc. Le sel est omniprésent, évoquant moins les embruns marins que le sel gemme, puissant et minéral. La matière, droite et compacte, donne une impression de densité saline exceptionnelle.

La finale, longue et vibrante, confirme le caractère unique de ce millésime. Même s'il s'est déjà affiné 3 en cave, il nous paraît impératif

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'encaver ce Pouilly-Fuissé au moins 4 ou 5 ans supplémentaires, pour qu'il exprime pleinement son énorme potentiel. Votre patience sera largement récompensée !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Fuissé - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : harmonieux, complexe : épais rideau de pierre, fleurs d'eau, primevère, jonquille, violette, viennoiseries encore tiède, de pain au lait et de quatre-quart, coulis de poire, pêche blanche, pomme, baies de genièvre, gelée d'abricot.

Bouche : expressive, énergique, les agrumes dominant, notes chlorophylliennes et épicées (gingembre, citronnelle, eau de concombre, poivre blanc, le sel est omniprésent, matière, droite et compacte. Finale, longue et vibrante.

Accords mets-vins : cuisines nordiques et continentales : poissons crus ou fumés, saumon mariné type Gravlax, harengs. Langoustines en tempura de panko, avec un peu de poivre Sichuan et de coriandre. Une palette de cochon braisée aux épices douces....



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-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique