

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2021 - blanc



En 2021, ce terroir fut très impacté par le gel si bien que les rendements furent infimes : Fabien a pris la décision de ne produire ce superbe cru parcellaire qu'en Magnum : ce sont à peine 120 Magnum qui ont été mis en bouteille pour le monde, plus collectors que jamais... Avis aux amateurs !

Premier Cru de l'appellation depuis 2020, le terroir des Vignes Blanches domine le village de Fuissé. À mi-coteau, sur une pente régulière et bien drainée, exposée Sud et Sud-Est, il s'appuie sur un socle de calcaires à chailles typiques des hauteurs de Fuissé. Les argiles de surface renforcent densité et consistance, tandis que la pierre imprime au vin une verticalité minérale saisissante.

Chaque millésime le confirme : il y a dans ce Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches quelque chose de fulgurant. Pureté, lumière intérieure, fraîcheur et profondeur verticale s'y imposent comme des évidences. Après deux années supplémentaires d'affinage en magnum, le long élevage – près de deux ans – se fait totalement oublier pour ne laisser place qu'à l'expression limpide du terroir.

Sur ce millésime rarissime, la robe or pâle conserve un éclat lumineux, ponctué de reflets verts subtils. Le nez, d'abord réservé, s'anime progressivement : la roche calcaire domine, fraîche et immaculée, puis surgissent les agrumes autour d'une déclinaison de citrons, du pamplemousse et de la clémentine. C'est maintenant au tour des fruits blancs, juteux et croquants, de s'épanouir : on reconnaît la poire Conférence, une pomme Reinette tonique et la pêche blanche. Des notes florales raffinées de chèvre-feuille, jasmin et fleurs du verger caressent nos sens avec délicatesse, tandis qu'un souffle frais s'élève maintenant du verre, autour de parfums de verveine, de cerfeuil ou d'aneth. Complexité, sophistication, équilibre : c'est brillant !

La bouche, texturée et fuselée, déploie une matière compacte et sapide. Les agrumes dominent, dynamisant la chair juteuse des fruits blancs, le tout soutenu par une dimension saline omniprésente. La tension s'exprime dans une droiture impeccable, renforcée par de subtils et stimulants accents épicés rappelant le gingembre, le poivre blanc et la cardamome. La sensation tactile est marquée, tout comme l'imprégnation minérale : on a l'impression de lécher le calcaire et un bloc de sel gemme. Le vin une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

intensité pénétrante, vibrante, que l'on rencontre rarement.

La finale, longue et précise, associe agrumes, calcaire et sel dans une persistance exceptionnelle. Déjà splendide après une longue aération, ce 2021 rayonnera encore davantage après quelques années de cave. C'est incontestablement un très grand vin, malheureusement introuvable ou presque...

À table, il sublimera aujourd'hui des langoustines vapeur ou en tempura, un carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes. Dans quelques années, on l'imaginera sur un Saint-Pierre rôti façon « Retour des Indes », un homard tiède aux légumes de printemps ou un duo volaille de Bresse et homard en cocotte luttée, à la façon de Matthieu Viannay. Plus tard encore, il s'imposera dans les plus grands accords terre-mer, confirmant sa stature de « Corton-Charlemagne du Mâconnais » !

Quantité limitée à 2 magnums par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Magnum Pouilly-Fuissé Les Vignes Blanches - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant, léger reflet vert

Nez : complexe, frais : roche calcaire fraîche et immaculée, déclinaison de citrons, pamplemousse, clémentine, fruits blancs juteux, croquants (poire Conférence, pomme Reinette, pêche blanche), chèvrefeuille, jasmin, fleurs du verger, verveine, cerfeuil, aneth

Bouche : texturée et fuselée, matière compacte et sapide, agrumes dynamisants, fruits blancs, dimension saline omniprésente, droiture impeccable, accents épicés stimulants, sensation tactile et imprégnation minérale marquées. Longue finale précise.

Accords mets-vins : langoustines vapeur ou en tempura, carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes. Plus tard, Saint-Pierre rôti façon « Retour des Indes », homard tiède aux légumes de printemps, duo volaille de Bresse et homard en cocotte luttée façon Matthieu Viannay



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2043

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique