

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2021 - blanc



Voilà, pour nous, un autre sommet d'intensité et d'équilibre dans cette magnifique mais très rare collection 2021 de blancs signés « Jules Desjournays » : ce Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte, à la minéralité calcaire éclatante, interprète avec brio la diversité des terroirs sur toute la hauteur du coteau Sud de Fuissé.

Loin des effets de mode de la parcellisation à outrance, Fabien Duperray revendique ici une approche plus complète, fidèle à l'esprit des anciennes « cuvées rondes » bourguignonnes. Les Vignes de la Côte rassemblent les nuances de sols et d'altitude, du haut au bas du coteau : profondeur variable, présence d'argiles, sols plus ou moins calcaires et caillouteux, autant de variations qui enrichissent l'équilibre et la complexité de ce grand vin.

En 2021, la robe or pâle, très lumineuse, reflète immédiatement la présence du calcaire. Le premier nez s'ouvre sur une superbe roche pure et fraîche, comme traversée d'une eau limpide. Progressivement s'y inscrivent des agrumes délicats autour de l'orange, de la clémentine et du citron jaune, mais aussi des notes de menthe et de coriandre. Viennent ensuite des fruits blancs raffinés évoquant une poire juteuse, parfaitement mûre, une pêche blanche délicate, un raisin frais. Le parfum du citron jaune gagne en intensité, rejoint par un pomelo tendre, tandis que citron vert, citronnelle, lavande et cerfeuil se mêlent maintenant à cette farandole entraînante.

Rarement nous n'avions perçu, sur ce millésime aux maturités tardives, autant de complexité dès le nez. À l'aération, une douceur florale, à la sensualité délicate, se déploie autour du jasmin, d'une fleur de violette cristallisée, confirmant l'impression d'un vin pleinement accompli.

La bouche, elle aussi, se distingue par son intensité d'expression et son ampleur. Les agrumes dominent autour d'une déclinaison de citrons jaunes et verts, d'un pamplemousse rose, soutenus par une pomme Granny Smith croquante et poivrée, une pointe de fruit de la passion intense, et des notes plus épicées de livèche, de gingembre et de clou de girofle. La matière possède à la fois volume et dynamisme : elle se structure autour d'une minéralité saline omniprésente, où calcaire, sel et agrumes se marient au service d'une merveilleuse tension énergétique.

La finale, droite et précise, déroule une longueur impressionnante, évoquant une gorgée d'eau de mer vive et pure dans laquelle on aurait

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

glissé quelques gouttes de jus de citron. Déjà superbe après une trentaine de minutes en carafe, cette cuvée gagnera encore en complexité et en harmonie au cours des 5 prochaines années.

À table, elle accompagnera avec brio des langoustines vapeur ou un carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes. Dans 5 ans, les langoustines seront rôties au beurre d'agrumes et servies avec une once de caviar Sevruga ou servies en raviole dans un lait de coco à la citronnelle et coriandre fraîche. On pense aussi à une salade de homard tiède aux haricots verts et jus d'agrumes. Autres options, une barbue à l'oseille ou un Saint-Pierre rôti aux girolles.

Un modèle d'équilibre et de complexité, qui s'impose comme l'un des sommets de la gamme Jules Desjournays.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : pur, frais, complexe : roche pure et fraîche, orange, clémentine, citron jaune, menthe, coriandre, poire, pêche blanche, raisin frais, pomelo, citron vert, citronnelle, lavande, cerfeuil, jasmin, fleur de violette cristallisée.

Bouche : intense, ample. Les agrumes dominant, pomme Granny Smith poivrée, fruit de la passion, livèche, gingembre, clou de girofle. Matière dynamique avec du volume et une minéralité saline omniprésente. Finale, droite et précise, saline et citronnée.

Accords mets-vins : langoustines vapeur ou carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes. Dans 5 ans, langoustines rôties au beurre d'agrumes avec un peu de caviar Sevruga ou en raviole dans un lait de coco à la citronnelle et coriandre. Une barbue à l'oseille....



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2042

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique