Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Loché - 2021 - blanc



Ce fabuleux Pouilly-Loché n'a décidément pas d'équivalent dans la région. D'une pureté cristalline, il affiche cette année encore une imprégnation minérale absolument incroyable de grâce, de fraîcheur et de raffinement, couplée à un fruit lumineux. E que dire de sa persistance : elle est juste incroyable !

Loin des calcaires coquilliers que l'on a davantage l'habitude de trouver dans le vignoble mâconnais, nous sommes ici sur un rare terroir mêlant argiles à graviers et schistes. Les vignes d'une quarantaine d'années occupent deux petites parcelles assez précoces, orientées au Sud et Sud-Est. Cultivées en suivant scrupuleusement les règles d'une viticulture biologique, elles imprègnent le fruit de cette dimension épicée et cette amertume tirées des schistes.

Toujours aussi précis et affûté dans ses choix de vinification, Fabien n'hésite pas, pour cette cuvée, à compléter l'élevage majoritaire en cuves par quelques fûts. Une influence du bois qui « éduque » justement ces amers, qui les adoucit tout en respectant parfaitement leur identité. Autre élément clé dans son approche, pour que le vin ait tout le temps de se stabiliser naturellement : la durée de l'élevage. 22 mois au total, suivis de plus de deux années supplémentaires d'affinage en bouteille pendant lesquelles le vin s'est tranquillement patiné dans les caves du Domaine. Un vrai luxe, à l'heure où les vins ont souvent à peine le temps d'être mis en bouteille qu'ils sont déjà sur les cartes des restaurants et en passe d'être bus !

En 2021, la robe se distingue par sa blancheur presque translucide, encore plus claire que celle du Beaujolais, avec une brillance éclatante et un léger reflet vert. Le nez allie finesse et verticalité, dans une composition d'un rare raffinement. Ce sont les fleurs du poirier que l'on reconnaît d'abord avant de se régaler des parfums du fruit : non seulement la poire bien sûr, mais aussi la pêche blanche et le brugnon, enrichis de touches discrètes d'agrumes évoquant le citron vert et le pamplemousse. Des notes plus herbacées de cerfeuil, d'aneth et de persil plat précèdent une touche plus mentholée. On baigne dans une atmosphère de fraîcheur saisissante, rappelant aussi la pelouse givrée d'un matin de printemps. Ce moment où la nature ne demande qu'à renaître, pleine d'énergie, de sève.

La bouche, tendue et sapide, associe les pommes Granny Smith et Reinette à une pointe de Reine-Claude, vite relayées par les agrumes

juteux, pamplemousse en tête. Leur trame acidulée structure le vin avec énergie. La matière s’allonge sur des notes salines de jus de céleri ou de livèche, relevé d’un peu de sel. Viennent ensuite les herbes à tisane, subtiles, rappelant le tilleul, les fleurs séchées, la feuille de menthe et la verveine. La matière, fuselée, serrée, confère au vin une grande droiture et une densité minérale remarquable.

La finale résume parfaitement les équilibres d’école de ce Pouilly-Loché d’exception : droite, précise, salivante et persistante, imprégnée de la tension acidulée d’un jus d’orange et de citron. La longueur superlative confirme la stature unique de ce vin. Sa verticalité et sa fraîcheur minérale le rapprochent étrangement des plus beaux rieslings mosellans.

À table, il accompagnera idéalement un plateau de fruits de mer complet mêlant crevettes roses et grises, langoustines, tourteau, belons, et praires, mais aussi des spécialités nordiques autour du saumon et du hareng. Il conviendra parfaitement à des sashimis, et dans deux ans, à un sukiyaki de poissons.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Loché - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, léger reflet vert

Nez : pur, lumineux : galets mouillés, eau de roche, tilleul, acacia, verveine, menthe, aubépine, herbe coupée, amande verte, aneth, fleurs de genêts et d'ajoncs, pointe anisée, poire, pêche blanche, ananas, mirabelle, clémentine, citron jaune, pamplemousse.

Bouche : tendue et sapide, Granny Smith et Reinette, Reine-Claude, agrumes juteux, jus de céleri ou de livèche avec un peu de sel, herbes à tisane, matière fuselée, serrée. Finale droite, précise, salivante et persistante, à la tension acidulée.

Accords mets-vins : plateau de fruits de mer complet mêlant crevettes roses et grises, langoustines, tourteau, belons, et praires, mais aussi des spécialités nordiques autour du saumon et du hareng, des sashimis, et dans deux ans, à un sukiyaki de poissons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Loché

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique