

Domaine Jules Desjournays - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2021 - blanc



Situé sur la commune de Vinzelles, le célèbre terroir des Longeays, classé aujourd'hui en Premier Cru, est l'archétype du grand terroir argilo-calcaire de la Bourgogne méridionale, avec sa parfaite exposition au Sud-Est, son altitude de 250 mètres et sa situation idéale à mi-coteau.

Située plutôt sur la partie haute du cru, une bonne partie de la parcelle s'appuie sur des sols de calcaires jurassiques, mêlés à des argiles assez riches en oxyde de fer. Le reste des vignes bénéficie d'un substrat plus profond et riche en argiles, qui contribue à donner au vin son gras de texture et sa densité, remarquablement équilibrés par une tension et une fraîcheur marine omniprésentes.

La qualité du travail à la vigne, qui permet de capter l'identité du sol dans toutes ses nuances, la maturité parfaite des raisins, l'absence de tout artifice de vinification, la précision d'un long élevage millimétré, d'abord en grands fûts puis en cuves : tout s'imbrique parfaitement pour nous offrir, au final, un Pouilly-Vinzelles Les Longeays à l'équilibre magistral.

Le nez de ce Pouilly-Vinzelles Les Longeays s'ouvre avec une grande subtilité et une richesse aromatique qui évoque immédiatement la complexité du terroir. Les premières notes rappellent les herbes séchées, le thym, l'origan, la sauge qui insufflent un esprit sudiste discret. Puis viennent les fleurs jaunes et blanches, comme le genêt, l'acacia ou le jasmin, qui apportent une douce élégance, aux accents printaniers. Très vite, la gourmandise s'impose, sur des parfums de marmelade de citron jaune aux accents confits, de poire juteuse et des notes réconfortantes évoquant une boulangerie au petit matin, où les croissants dorent doucement au four. Une douceur aérienne enveloppe l'ensemble, avant qu'une fine trame épicée ne surgisse : le sumac, avec son acidité poudrée, et le poivre vert, subtilement végétal, se marient parfaitement à la fraîcheur citronnée qui s'élève du verre.

La bouche impressionne par son énergie et sa densité : on découvre un vin puissant dont la vibration se transmet dès l'attaque. La texture accrocheuse est habitée par l'empreinte des argiles, donnant du relief et de la mâche. La bouche est franche et ciselée, marquée par les agrumes, le zeste de citron vert et le pamplemousse qui tendent la structure. Peu à peu, la matière prend de l'expansion, ample et généreuse, avec des fruits mûrs mais toujours juteux convoquant la pêche jaune, l'abricot frais, une poire fondante. Cette rondeur est équilibrée par une acidité saline, parfaitement intégrée, qui court sur les côtés de la langue et dynamise

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'ensemble. La finale persiste longuement, minérale et crayeuse, comme une empreinte tactile, raffinée et salivante, qui signe l'identité du cru.

On imagine mettre en scène ce Pouilly-Vinzelles avec de délicates langoustines rôties dans un beurre aux herbes. Des Saint-Jacques juste snackées, relevées d'une émulsion au citron de Menton et parfumées de baies roses, prolongeraient à merveille sa fraîcheur et sa tension. Après quelques années en cave, il saura accompagner une viande blanche raffinée, tel un suprême de volaille crémé, escorté de girolles et d'ail des ours.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, lumineuse, reflet vert

Nez : subtil, riche et complexe : herbes séchées (thym, origan, sauge), fleurs jaunes et blanches (genêt, acacia, jasmin), marmelade de citron jaune aux accents confits, poire, boulangerie au petit matin (croissant), fine trame épicée (sumac, poivre vert).

Bouche : énergique, dense, texture accrocheuse, franche et ciselée, agrumes, matière ample et généreuse (pêche jaune, abricot, poire), rondeur équilibrée par une acidité saline, parfaitement intégrée. Longue finale minérale et crayeuse, raffinée et salivante.

Accords mets-vins : langoustines rôties dans un beurre aux herbes, Saint-Jacques juste snackées avec une émulsion au citron de Menton et parfumées de baies roses. Plus tard, une viande blanche raffinée, tel un suprême de volaille crémé avec des girolles et de l'ail des ours



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique