Domaine Jules Desjourneys - Magnum Saint-Véran - 2021 - blanc



Un peu à la manière de son Pouilly-Fuissé des « Vignes de la Côte », Fabien décide ici d'explorer et d'interpréter en une seule cuvée les mille facettes et nuances de terroirs de l'appellation Saint-Véran. Il sélectionne ainsi des raisins issus de différentes parcelles représentatives : certaines occupent des positions de haut de coteau, aux sols minces et caillouteux, d'autres se situent plutôt en pied de côte, sur des substrats plus profonds. Les expositions sont variées et la géologie s'articule autour des argilo-calcaires du Trias et de sols plus caillouteux de calcaires à entroques du Bajocien.

Vous l'aurez compris : les maîtres-mots pour cette cuvée sont la complexité et l'équilibre. Après un élevage millimétré, qui privilégie toujours les cuves inox, suivi d'un long temps d'affinage en bouteille, pendant plus de deux ans, ce Saint-Véran, à la robe lumineuse, s'ouvre dans un registre particulièrement élégant et raffiné.

En 2021, la robe se montre plus soutenue, d'un or brillant aux reflets verts marqués. Le nez, d'une originalité saisissante, s'ouvre sur un univers résolument marin évoquant plancton, algues, sel et embruns. On a vraiment l'impression que la mer vient juste de se retirer du paysage… On retrouve ensuite des notes de fruits blancs compotés (pomme Canada, poire Passe-Crassane), accompagnées de touches d'écorce, de fougère et de mousse, traduisant l'expression plus terrienne et argileuse du terroir.

La bouche ample et fluide s'articule autour d'un jus à la fois généreux et dynamique : le citron jaune et surtout le citron vert apportent énergie et tension, soutenus par des saveurs de pomme Reinette ou Granny Smith, de mandarine, d'orange et de prunes jaunes. Moins imposant qu'en 2020, le vin impressionne par la perfection de ses équilibres, la pureté de son élevage et la justesse de son expression. La finale, à la fois saline et citronnée, s'installe durablement, occupant tout l'espace sensoriel et offrant une persistance remarquable.

Dès aujourd'hui, ce Saint-Véran accompagnera à merveille un plateau de fruits de mer où huîtres, crustacés et crabes trouveront un écrin parfait. On pourra aussi l'associer à des fromages de chèvre encore frais. D'ici deux ou trois ans, pensez à un colin, un maigre ou un lieu au court-bouillon, servis avec des pommes vapeur et une sauce à la ciboulette ou à la gribiche. Plus tard, un Maroilles ou un Pont-l'Évêque feront un accord inattendu mais convaincant, et pour les plus audacieux, une escalope de veau au citron pourra se révéler un beau compagnon.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjourneys - Magnum Saint-Véran - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : singulier : algues, sel et embruns, notes de fruits blancs compotés (pomme Canada, poire Passe-Crassane), touches d'écorce, de fougère et de mousse.

Bouche : ample et fluide, citron jaune et vert, pomme Reinette ou Granny Smith, mandarine, orange et prunes jaunes. La finale, à la fois saline et citronnée, s'installe durablement, occupant tout l'espace sensoriel et offrant une persistance remarquable.

Accords mets-vins : plateau de fruits de mer, fromages de chèvre frais. D'ici deux ou trois ans, colin, maigre ou lieu au court-bouillon, avec des pommes vapeur et une sauce à la ciboulette ou à la gribiche. Plus tard, un Maroilles ou un Pont-l'Évêque ...

Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2038

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique