

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Prissé En Chailloux - 2017



Par sa stature imposante, son noyau calcaire et iodé, par la profondeur gourmande de son fruit bien mûr et si expressif, par sa densité de bouche évoquant la roche-mère, par la puissance de sa finale aux accents empyreumatiques, ce Mâcon-Prissé surclasse son appellation de plusieurs têtes !

Nous nous situons sur une parcelle qui occupe une position de plateau, légèrement incliné, au-dessus du village de Prissé. La parcelle, limitrophe de l'appellation Saint-Véran, bénéficie de sols bruns drainants et profonds, assez riches en argiles et en limons dans leur partie supérieure (gage d'une belle densité du vin). Ils laissent ensuite la place aux calcaires dans lesquels la vigne puise cette fraîcheur minérale, presque maritime, que l'on retrouve aujourd'hui dans ce superbe Mâcon-Prissé.

Encore une fois, la précision de l'élevage, très majoritairement en cuves inox, et la qualité du travail sur les lies, sont absolument bluffantes. Après plus de deux années passées en bouteille, ce Mâcon-Prissé En Chailloux nous transporte, dès le premier nez, sur la côte d'Albâtre, du côté d'Etretat ou de Fécamp. C'est un peu comme si Fabien avait réussi à mettre en bouteille la falaise et l'océan qui la sculpte ! On voyage dans un univers olfactif évoquant les bords de mer, ses embruns salés, ses algues, ses coquillages accrochés aux rochers qui se découvrent à marée basse, ces petits crabes de sable ou de roche... Cette géologie calcaire, parfaitement retranscrite dans le vin, s'accompagne de la vitalité du fruit et d'élégantes notes florales et herbacées : la poire et la pêche s'entremêlent avec le cerfeuil, le chèvrefeuille et le frésia, le citron vert et le pamplemousse s'acoquinent avec le kiwi.

Tout paraît encore incroyablement jeune : les boutons de fleurs viennent de s'ouvrir, au cœur d'un verger imaginaire où se mêleraient pommiers, abricotiers ou citronniers. Les jeunes pousses de coriandre ou de persil sont à peine coupées. Au fil de l'aération, une dimension plus sensuelle et gourmande se fait jour, sur des évocations de tarte au citron meringuée ou de gâteau à l'ananas. Quel délice !

La bouche n'est pas en reste : la haute maturité du fruit se révèle dans une explosion de saveurs de poires et de pommes compotées, de prune Reine-Claude, de marmelade d'orange et de mandarine, de coulis aux fruits de la passion. L'expression du sol gagne en densité, nous projetant au cœur de la roche-mère. Elle s'accompagne d'une touche poivrée stimulante et salivante. La profondeur et la puissance presque tellurique de la finale interpellent à ce niveau !

Comment, diable, Fabien Duperray parvient-il à nous faire prendre ce

Mâcon-Prissé pour un éminent représentant de la Côte d'Or ? Le mystère reste entier : c'est tout aussi bien comme ça. Contentons-nous de profiter du plaisir que ce vin procure...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Prissé En Chailloux - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Frais, iodé : embruns salés, algues, coquillages et crabes de roche, calcaire mouillé, poire et pêche, cerfeuil, chèvrefeuille et frésia, citron vert, pamplemousse et kiwi. Fleurs d'arbres fruitiers, coriandre et persil. Tarte au citron, gâteau à l'ananas

Bouche : Haute maturité du fruit, dans une explosion de saveurs de poires et de pommes compotées, de prune Reine-Claude, de marmelade d'orange et de mandarine, de coulis au fruit de la passion. Finale dense, rocailleuse et poivrée

Accords mets-vins : Risotto aux noix de pétoncles. Curry doux de gambas et lait de coco. Dos de cabillaud et son beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Prissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique