

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Fuissé Bois de La Croix - 2018



Le secteur du Bois de la Croix, exposé au Sud-Est, est précoce et solaire, ce qui assure aux vignes de belles maturités. La pédologie y est complexe : les sols sont essentiellement composés de tufs volcaniques, mais aussi de grès et de schistes. En surface, ils présentent une structure plus ou moins argileuse et sableuse selon l'emplacement.

On retrouve la dalle rocheuse à une faible profondeur : les racines de la vigne descendent à plus d'un mètre le long des faces verticales des prismes, s'imprégnant ainsi d'une identité minérale typique. Notons enfin que certains îlots sont recouverts de cailloutis calcaires. On l'aura compris : c'est bien dans ce substrat géologique unique que ce Mâcon-Fuissé trouve sa singularité et sa complexité, offrant un équilibre d'école entre grâce effilée et puissance.

Pour cette cuvée dont il connaît la richesse naturelle, Fabien fait le choix d'un élevage sans bois, uniquement en cuve, « à la chablisienne ». Un élevage long, pendant 22 mois au total, avant un « affinage » en bouteille de près de deux années supplémentaires, pour une sortie largement différée par rapport à ses voisins. Quel luxe se dit-on dans une époque où tout doit aller vite et être immédiatement disponible. Mais lorsque l'on goûte ce Mâcon-Fuissé, on se dit que Fabien Duperray a tout simplement raison !

Le nez s'ouvre sur quelques notes de badiane et d'amande grillée avant d'évoluer vers un registre gourmand et généreux, aux accents orientaux : on pense à des cornes de gazelle délicatement parfumées à la fleur d'oranger ou à quelques baklavas miellés, mais aussi à une tarte au citron meringuée ou un turrón de Jijona. Puis vient le fruit, radieux, évoquant jus de poire, pêche blanche et agrumes confits. L'envol des sens ne semble jamais toucher à sa fin.

En bouche, la matière est parfaitement ciselée, sur une structure dense mais maintenue sans cesse en mouvement par sa trame acidulée. Le jus dynamique et tendu irrigue la langue et le palais. On se délecte de notes de coulis de fruits blancs. Puis le vin affiche des nuances plus beurrées, un rien plus crémeuses en milieu de bouche. Le fruit frais, bientôt à la relance, finit par trépigner, vibrer comme si une rivière souterraine se mêlait au premier jus, lui apportant de la force, de l'énergie tout en préservant cette belle finesse de grain. On devine l'amande, la noisette fraîche et une touche tonique de zestes d'orange. La finale presque tranchante, d'essence minérale, finit de donner un coffre impressionnant à ce Mâcon-Fuissé d'une complexité hors-norme.

Aujourd'hui, il épousera parfaitement bien le crottin de Chavignol ou le

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

cabretin. Dans quelques années, ce lumineux Mâcon-Fuissé rayonnera à table en compagnie d'une blanquette de veau à l'ancienne ou encore de ravioles de langoustines. Emotion garantie.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Fuissé Bois de La Croix - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, reflet vert

Nez : Généreux, gourmand : badiane et amande grillée, cornes de gazelle à la fleur d'oranger, baklavas miellés, tarte au citron meringuée, turrón de Jijona, jus de poire, pêche blanche et agrumes confits

Bouche : Ciselée, sur une structure à la fois dense mais maintenue en mouvement par sa trame acidulée. Le jus dynamique, tendu irrigue la langue et le palais. Des saveurs plus crémeuses de coulis de fruits blancs. Finesse de grain de la finale zestée et minérale

Accords mets-vins : Une blanquette de veau à l'ancienne ou des ravioles de langoustines. Crottins de Chavignol ou cabretin.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Fuissé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique