

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Verzé - 2018



Surplombant le village de Verzé, les vignes, dont certaines ont plus de 60 ans, occupent une position de haut de coteau. Elles se situent essentiellement sur le secteur de La Croix-Jarrier. Ici, les sols bruns sont très calcaires et bien drainants. Plus ou moins profonds et riches en argiles, selon le secteur, ils contribuent à donner au vin son équilibre remarquable entre densité et tension.

En outre, la présence thermo-régulatrice d'un bois, tout proche, mais aussi la position très ouverte de ce vignoble, qui contribue à une bonne aération, créent les conditions d'un véritable micro-climat. Plus qu'une simple parcelle, c'est un véritable écosystème que Fabien a la chance de travailler avec le concours précieux de son ami Christophe Thibert : du terroir, rien que du terroir !

Justement, cette forêt avoisinante, on a presque l'impression de la ressentir dans le verre, tant il se dégage ici une atmosphère de pureté bucolique évoquant les arbres en fleur, la chlorophylle des jeunes pousses, les petits ruisseaux aux eaux cristallines mais aussi les herbes fraîches comme le cerfeuil, la menthe ou la verveine.

Ce qui frappe le plus cette année, cependant, c'est bien l'extraordinaire abondance de fruits, tous aussi expressifs les uns que les autres : juste tranchés, légèrement compotés ou confits, ils sont omniprésents dès le premier nez et procurent un plaisir indicible. Poire, pomme, prune jaune, pêche, ananas, raisin, mais aussi le citron jaune, le pamplemousse, la clémentine ou l'orange, c'est une farandole peu commune qui s'offre à nous.

A la pureté jaillissante du fruit s'ajoute une fraîcheur de tous les instants qu'une touche épicée vient souligner avec justesse : la menthe et le cerfeuil, le poivre blanc et le gingembre viennent maintenant titiller les narines pour un plaisir encore plus grand. Plus on l'aère, plus le vin se minéralise, d'abord sur une note iodée d'étoile de mer, puis sur le caillou mouillé, la poussière de roche, pour finir sur un voile salin d'une grande délicatesse.

On retrouve dès l'entame de bouche cette même générosité fruitée : la poire, la pomme et les agrumes tapissent le palais de leurs vagues incessantes. Les épices sont parfaitement dosées, excitant les papilles et soulignant les saveurs du fruit sans jamais les masquer. On aime la finale gourmande, longue et finement salée.

Ici, tout coule de source, tout s'équilibre comme par enchantement : la densité, la droiture, la sensualité ondoiyante, la rectitude et la tension

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

calcaire. C'est franchement superbe, du niveau de bien des Pouilly-Fuissé... Encore un coup de maître signé « Jules Desjournays », idéal sur des viandes blanches.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Verzé - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Généreusement fruité : entre fruits frais et fruits compotés, poire, pomme, prune jaune, pêche, ananas, raisin, mais aussi citron jaune, pamplemousse, clémentine ou orange. menthe, cerfeuil, poivre blanc, gingembre. Une touche iodée, caillou mouillé

Bouche : La poire, la pomme et les agrumes tapissent le palais de leurs vagues incessantes. Les épices sont parfaitement dosées, excitant les papilles et soulignant les saveurs du fruit sans jamais les masquer. Longue finale saline

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel et son beurre blanc. Langoustine snackée, émulsion à l'huile d'estragon. Escalope de veau à la crème. Blanquette de volaille.



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-Verzé

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique