

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Verzé - 2019



Depuis que nous l'avons découvert, avec un prodigieux millésime 2016, ce Mâcon-Verzé déclenche une véritable ferveur partout où nous l'avons fait goûter, des plus belles tables étoilées aux amateurs les plus avisés de la Bourgogne. Partout la même réaction : comment un « simple » Mâcon peut-il posséder une telle grâce, une telle intensité, une telle vibration pulsatile dont on se souvient bien longtemps après la dernière gorgée ?... C'est là toute la magie de la signature Jules Desjournays.

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 thermorégulatrice d'un bois, tout proche, mais aussi la position très ouverte de ce vignoble bien ventilé, créent les conditions d'un 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 fleurs, la chlorophylle des jeunes pousses, les petits ruisseaux aux eaux cristallines et les prairies verdoyantes.

Le nez renvoie immédiatement à un environnement lacustre, garni de plantes et fleurs d'eau. On décèle encore la fraîcheur d'un jus de concombre, de la verveine et de notes chlorophylliennes évoquant la feuille de menthe. Le beurre frais, la brioche et quelques éclats de noisettes complètent cette harmonieuse composition avant le surgissement des fleurs blanches et de parfums fruités de pomme Granny, mais aussi de la chair juteuse de la mandarine et de la poire. On ne s'arrête pas en si bon chemin : le nez dévoile maintenant quelques lointaines notes océaniques, salines.

L'attaque finement amère et acidulée impulse une dynamique impressionnante au jus, animé d'une fascinante vibration qui met immédiatement nos papilles en émoi. La matière, pourtant ample et parcouru de saveurs lactées rappelant une crème de fruits blancs, se resserre sur une trame d'agrumes et de fruits secs. On retrouve en milieu de bouche la chair ferme, croquante, d'une poire ou d'une pomme. La finale, incroyablement persistante à ce niveau, s'enroule autour d'une

minéralité crayeuse, aux lointains accents iodés.

Un Desjournays dessiné pour une belle table garnie de langoustines juste snackées, d'un bar de ligne cuit en croûte de sel et son beurre blanc ou encore d'une blanquette de volaille aux chanterelles. Encore un Mâcon qui surclasse son appellation de plusieurs têtes : impressionnant !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jules Desjournays - Mâcon-Verzé - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Printanier, frais : lac de montagne, herbes hautes et fleurs d'eau, jus de concombre, verveine et feuille de menthe, beurre frais, brioche et éclat de noisette, fleurs blanches, pomme Granny, mandarine et poire, une touche saline

Bouche : L'attaque finement amère et acidulée impulse une belle dynamique pulsatile, la matière, d'abord ample et parcouru de saveurs lactées se resserre sur une trame d'agrumes et de fruits secs. Fruits blancs croquants. Finale crayeuse et tonique

Accords mets-vins : Des langoustines juste snackées, un bar de ligne cuit en croûte de sel et son beurre blanc ou encore une blanquette de volaille aux chanterelles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Verzé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique